

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR
DIN REPUBLICA MOLDOVA

Aprobat
Ministerul Educației Culturii și Cercetării
Corneliu POPOVICI, Ministru
2 20 *20*



Coordonat
Ministerul Economiei și Infrastructurii
Anatol USATII, Ministru
20 *19*



Decizia
Consiliului Național pentru Calificări
nr. 2 din 18.12.2019


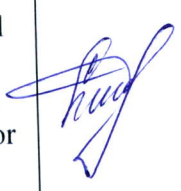



STANDARD DE CALIFICARE

BUCĂȚAR

Domeniul de formare profesională
SERVICII HOTELIERE, RESTAURANTE ȘI
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Nivel 3 CNCRM

FIȘA DE COORDONARE



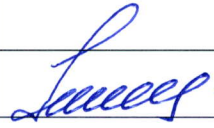

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
Membrii grupului de lucru					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Chirsanova Aurelia	Conferențiar universitar, doctor în științe, șef Departament "Alimentație și Nutriție", facultatea „Tehnologia Alimentelor"		11.12.19
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Babcenco Coralia	Specialist Management al Calității, Direcția Management academic și Asigurarea Calității, lector universitar		11.12.19
3.	Centrul de Exceleță în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Țurcanu Ludmila	șef de secție pentru asigurarea calității, profesor discipline de specialitate, grad didactic superior		13.12.19
4.	SRL "DRAGONUL ROȘU"	Vasilița Ala	director		11.12.19
5.	SC "Cialcris" SRL	Grajdean Adrian	tehnolog, Brand șef		11.12.19



Parteneri sociali

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/ didactic	Semnătura	Data
1.	ÎI „Țurcanu Anastasia”	Anastasia Țurcanu	director		18.12.19
2.	SRL „Vali DIACRIS”	Lilia Cucuruza	director		12.12.19
3.	SRL Ral Rux	Victoria Olaru	administrator		16.12.19
4.	Vila Verde SRL	Alexandra Gontea	manager de producție		16.12.19
5.	SRL Staria	Andrei Grigoraș	sous chef		13.12.19
6.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Silvia Proțiu	director		13.12.19
7.	Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău	Vitalie Belii	director		11.12.19
8.	Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău	Svetlana Zubco	director		11.12.19
9.	Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău	Zinaida Sajin	director		11.12.19
10.	Școala Profesională nr. 1, or. Cahul	Oleg Miron	director		16.12.19

Comisia de validare

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, Prenumele persoanelor	Funcția, gradul științific/didactic	Semnătura	Data
1.	Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Moldova	Ciobanu Elena	președinte		16.12.19
2.	Federația Sindicală a Lucrătorilor din Comerț, Alimentația Publică, Cooperația de Consum, Servicii, Restaurante și Hoteluri din Republica Moldova	Chiriac Valentina	președinte		16.12.19
3.	"Zboroservice" SRL	Codreanu Maria	tehnolog șef		16.12.19
4.	Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău	Dumbravă Dorina	director adjunct instruire practică și producere		16.12.19

FORMATUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	<p>Meseria de <i>Bucătar</i> este una din cele mai solicitate pe piața muncii din Republica Moldova. Bucătarul este persoana care deține cunoștințe și deprinderi speciale domeniului serviciilor de alimentație publică, capabili să asigure pregătirea calitativă a semipreparatelor și preparatelor culinare, prevăzute de sortimentul unității de alimentație publică, în conformitate cu cerințele sanitaro-igienice.</p> <p>Bucătarul realizează preparate culinare complexe, în baza diferitor rețete, pentru a satisface exigențele consumatorilor. Meseria de bucătar presupune un spectru larg de activități care cuprinde: selectarea, aprecierea calității și prelucrarea produselor alimentare, pregătirea semipreparatelor, precum și produselor culinare din acestea.</p> <p>În procesul de pregătire a preparatelor culinare, bucătarul măsoară cantitățile necesare de ingrediente/semipreparate, le amestecă progresiv conform rețetei, le tratează mecanic sau termic, porționează preparatul culinar, îl montează pe vesela corespunzătoare tipului de unitate de alimentație publică și îl ornează pentru servire.</p> <p>Bucătarul utilizează în mod responsabil și economic materia primă, echipamentele, apa, energia electrică și timpul în activitatea profesională și respectă standardele de protecție a mediului înconjurător.</p> <p>Bucătarul posedă abilități de organizare a procesului și locului de muncă, deține capacități de apreciere gustativă a bucatelor, este creativ și atent la detalii, demonstrează răbdare, flexibilitate și receptivitate la doleanțele consumatorului.</p> <p>Activitatea profesională a bucătarului necesită rezistență fizică de lungă durată, concentrare a atenției și reacție rapidă.</p>
Nivel de calificare	3 CNCRM
Grup/grupuri țintă	<ul style="list-style-type: none"> - Absolvenți de gimnaziu, liceu, adulți, șomeri. - Furnizori de programe de formare profesională. - Angajatori.
Tipul programului de formare profesională	<ul style="list-style-type: none"> - Program de formare profesională tehnică secundară.
Forma de organizare a studiilor	Formare profesională inițială, cu frecvență la zi.
Durata și volumul studiilor	2 ani: în baza studiilor gimnaziale.
Condiții de acces	<ul style="list-style-type: none"> - Nivelul minim de studii: studii gimnaziale. - Certificat de studii gimnaziale, certificat de studii liceale, sau atestat de studii medii de cultură generală.
Stagii de practică	<ul style="list-style-type: none"> - Instruirea practică, realizată în atelierile instituției de învățământ pe parcursul anului de studii. - Stagii de practică în producție, realizate în atelierile instituției de învățământ, în întreprinderi de alimentație publică, alte entități interesate să funcționeze ca bază de practică. <p>Stagiile de practică vor include nu mai puțin de 65-70% din numărul total de ore din pregătirea de profil.</p>
Actul de studii, titlul	Certificat de calificare: <i>Bucătar</i>

Standard de calificare: Bucătar

Nivel de calificare: 3 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

Aprobat prin OMECC nr. 1711/2019

/calificarea atribuită	
Dezvoltare profesională/ proiectarea carierei	<ul style="list-style-type: none"> - Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite; - Continuarea studiilor la programe de nivel 4 CNCRM, la specialități conexe meseriei inițiale; <p>Program de formare profesională continuă prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cursuri și programe de calificare suplimentară; - cursuri și programe de recalificare profesională, <p>pentru ridicarea nivelului de categorie (V, VI), pentru a activa în funcția de sous-chef, șef producție (bucătar-șef).</p>
Oportunități de angajare în câmpul muncii	<p>În cadrul unității de alimentație publică de diferite tipuri (restaurant, sală de ceremonii, cafenea, bar, cantină, secții de culinarie etc.) și categorii (III, II, I, superioară, lux), secții specializate din întreprinderile industriei alimentare, în calitate de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bucătar; - Ajudor de bucătar; - Bucătar specialist/vegetarian/dietetician; - Pizzar; - Preparator paste făinoase; - Preparator semipreparate alimentare; - Preparator semipreparate din carne.
Cerințe legale speciale	Clinic sănătos și apt de muncă din punct de vedere psihic și fizic.

LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Nivelul calificării	Programul de formare profesională (conform Nomenclatorului)	Ocupații tipice conform CORM <u>Grupa minoră 512 Bucătari</u> <u>Grupa de bază 5120 Bucătari</u>	Ocupații tipice conform ESCO 08
3 CNCRM	1013002 Bucătar	512001 Bucătar 512002 Bucătar specialist/ vegetarian/dietetician 512003 Maestru în arta culinară 512004 Pizzar 512005 Preparator paste făinoase 512006 Preparator semipreparate alimentare 512007 Preparator semipreparate din carne	5120 Bucătar/bucătăreasă - bucătar specialist pește - bucătar dietetician - bucătar producție industrială alimentară - bucătar specialist grătar 3434 Chef 9411 Preparator Fast food

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	CT 1. Autonomie și responsabilitate. Bucătarul 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, bucătarul pregătește, în mod autonom, mâncăruri simple, efectuând, proceduri de gătit care implică
-------------------------------------	---

	<p>tratament mecanic și termic al alimentelor și proceduri suplimentare de gătit pe baza instrucțiunilor unui superior.</p> <p>CT2. Interacțiune socială. Bucătarul lucrează ca parte a unei echipe pregătind preparate mai complexe în conformitate cu instrucțiunile unui superior. Bucătarul își adaptează propriul comportament la circumstanțe de rezolvare a problemelor prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interpersonală.</p> <p>CT3. Dezvoltarea personală și profesională. Bucătarul se dezvoltă profesional și personal prin învățare continuă, folosind diverse surse de documentare, participând la activități de master-class, training-uri de instruire, campionate gastronomice naționale și internaționale.</p>
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE GENERALE (CPG)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare 2. Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în activitatea desfășurată 3. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică 4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor 5. Întocmirea documentelor specifice domeniului 6. Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului 7. Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii
<p>COMPETENȚE PROFESIONALE SPECIFICE (CPS)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă 2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare 3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente 4. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase 5. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre 6. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește 7. Prepararea bilioanelor 8. Pregătirea preparatelor lichide 9. Prepararea sosuri și a derivatelor acestora 10. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase 11. Prepararea bucatelor din ouă și brânză 12. Prepararea bucatelor din pește și produse de mare 13. Prepararea bucatelor din carne și pasăre 14. Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde 15. Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor 16. Pregătirea articolelor din aluat 17. Pregătirea preparatelor culinare dietetice 18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare 19. Finalizarea procesului de lucru

**TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR PROFESIONALE SPECIFICE
ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII**

Competența profesională	Rezultate ale învățării <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module ce duc la formarea competențelor profesionale
<p>CPS 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă</p> <p>CPS 2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare</p> <p>CPS 18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare</p> <p>CPS 19. Finalizarea procesului de lucru</p>	<p>1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare</p>	<p>Module de organizare a procesului de lucru și de gestionare a bucătăriei</p>
<p>CPS 3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente</p>	<p>2. întocmi documentele specifice activității profesionale în bucătărie</p>	<p>Module de organizare a procesului de lucru și de gestionare a bucătăriei</p> <p>Module de preparare a bucatelor</p>
<p>CPS 18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare</p>	<p>3. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici</p>	<p>Module de prelucrare primară și pregătire a ingredientelor</p>
<p>CPS 4. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase</p> <p>CPS 5. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre</p> <p>CPS 6. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește</p>	<p>4. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației culinare</p>	<p>Module de prelucrare primară și preparare a bucatelor</p>
<p>CPS 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă</p>	<p>5. utiliza cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației</p>	<p>Module de prelucrare primară și preparare a bucatelor,</p>
<p>CPS 7. Prepararea bulioanelor</p> <p>CPS 8. Pregătirea preparatelor lichide</p>	<p>6. prepara supe: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci</p>	<p>Modulul de preparare a supelor</p>
<p>CPS 9. Prepararea sosuri și a derivatelor acestora</p>	<p>7. prepara sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h)</p>	<p>Modulul de preparare a sosurilor</p>

	amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce	
CPS 10. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase	8. prepara bucate și garnituri din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase	Modulul de preparare a bucatelor și garniturilor
CPS 11. Prepararea bucatelor din ouă și brânză	9. prepara bucate din: a) ouă; b) brânză de vaci	Modulul de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci
CPS 12. Prepararea bucatelor din pește și produse de mare	10. prepara bucate din pește: a) pește fiert; b) pește prăjit; c) pește înăbușit; d) pește copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare	Modulul de preparare a bucatelor din pește
CPS 13. Prepararea bucatelor din carne și pasăre	11. prepara bucate din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne	Modulul de preparare a bucatelor din carne
CPS 14. Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde	12. prepara bucate și gustări reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete;	Modulul de preparare a bucatelor și gustărilor reci și calde
CPS 15. Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor	13. prepara bucate dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci	Modulul de preparare a bucatelor dulci și băuturilor
CPS 16. Pregătirea articolelor din aluat	14. prepara articole din aluat	Modulul de preparare a articolelor din aluat

DESCRIEREA EXTINSĂ A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, NIVEL DE COMPETENȚĂ MINIM DE RECUNOAȘTERE

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			Nivel de competență minim de recunoaștere
Cunoștințe (K)	Aptitudini (S)		
Responsabilitate și autonomie (RA)			
Rezultatul învățării 1. Absolventul poate organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare.			
K1. Tipuri și categorii de unități	S1. Diferențiază tipurile, categoriile de		Absolventul își

Standard de calificare: Bucătar

Nivel de calificare: 3 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

Aprobat prin OMECC nr. 1711/2019

<p>de alimentație publică (UAP), precum și structura acestora.</p> <p>K2. Cerințe profesionale și igienico-sanitare față de bucătar.</p> <p>K3. Sănătatea și securitatea muncii (SSM).</p> <p>K4. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului.</p> <p>K5. Cerințe sanitare de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor.</p>	<p>UAP.</p> <p>S2. Descrie destinația încăperilor din cadrul UAP.</p> <p>S3. Respectă regulile de igienă individuală la locul de muncă.</p> <p>S4. Respectă normele de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>S5. Identifică factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare.</p> <p>S6. Specifică metodele de profilaxie pentru prevenirea intoxicațiilor și infecțiilor alimentare.</p> <p>S7. Descrie cerințele sanitare de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor.</p>	<p>organizează locul de muncă, respectând cu strictețe cerințele igienico-sanitare și regulile SSM.</p>
<p>RA: Absolventul își organizează locul de muncă, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 2. Absolventul poate întocmi documentele specifice activității profesionale în bucătărie.</p>		
<p>K1. Documentația normativ tehnică în UAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rețetar, - fișe tehnologice, - fișe de calcul, - plan-meniu, - lista de meniu, - facturi. 	<p>S1. Selectează din Rețetar informații necesare în procesul de preparare a bucatelor.</p> <p>S2. Completează fișe tehnologice.</p> <p>S3. Calculează necesarul de materii prime.</p> <p>S4. Citește planul-meniu.</p> <p>S5. Propune preparate culinare pentru elaborarea listei de meniu.</p> <p>S6. Citește facturile de recepționare a materiei prime.</p>	<p>Absolventul calculează necesarul de materii prime.</p>
<p>RA: Absolventul întocmește documentele specifice activității profesionale în bucătărie, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 3. Absolventul poate aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p>		
<p>K1. Metode de apreciere a calității diverselor materii prime.</p> <p>K2. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite.</p>	<p>S1. Descrie metodele de apreciere a calității.</p> <p>S2. Apreciază calitatea materiei prime în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S3. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici.</p>	<p>Absolventul apreciază calitatea materiei prime și a produselor finite în strictă conformitate cu indicii organoleptici.</p>
<p>RA: Absolventul apreciază calitatea materiei prime și a produselor finite, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 4. Absolventul poate prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației culinare.</p>		
<p>K1. Sortimentul materiei prime.</p> <p>K2. Caracteristica materiei prime și semipreparatelor.</p> <p>K3. Metode mecanice, termice și auxiliare de prelucrare culinară a materiei prime.</p> <p>K4. Reguli de pregătire a</p>	<p>S1. Deosebește grupurile și tipurile de materie primă.</p> <p>S2. Caracterizează grupurile și tipurile de materie primă.</p> <p>S3. Prelucreză materia primă prin metode mecanice, termice și auxiliare.</p> <p>S4. Pregătește semipreparatele conform</p>	<p>Absolventul pregătește semipreparatele cu erori admisibile referitor la forma și dimensiunile acestora.</p>

semipreparatelor din diverse materii prime. K5. Destinația culinară a semipreparatelor din diverse materii prime. K6. Cerințe de păstrare a materiei prime și a semipreparatelor.	regulilor și destinației culinare. S5. Respectă cerințele de păstrare a materiei prime și semipreparatelor.	
RA: Absolventul prelucrează diferite tipuri de materie primă, în mod autonom.		
Rezultatul învățării 5. Absolventul poate manipula cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației.		
K1. Dotarea locului de muncă cu utilaj și ustensile, precum și obiecte de inventar. K2. Tehnica securității cu referire la exploatarea și întreținerea utilajului, ustensilelor și inventarului.	S1. Numește destinația diferitor tipuri de utilaj și ustensile, precum și obiecte de inventar. S2. Mânuieste cuțitul cu dexteritate, respectând tehnica securității. S3. Exploatează utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor, destinației, respectând tehnica securității. S4. Întreține utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor.	Absolventul manipulează cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor, destinației și regulilor SSM.
RA: Absolventul manipulează cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic, în mod autonom.		
Rezultatul învățării 6. Absolventul poate prepara supe: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci.		
K1. Clasificarea, sortimentul și caracteristica supelor. K2. Cerințele igienico- sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor. K3. Modificările ce au loc în timpul prelucrării termice a materiilor prime. K4. Procesul tehnologic de preparare a supelor. K5. Cerințe de calitate a supelor. Defecte, cauze și posibilități de remediere. K6. Reguli de etică și estetică la servirea supelor.	S1. Caracterizează grupurile și sortimentul de supe. S2. Identifică ingredientele specifice pentru diverse grupe de supe. S3. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a supelor. S4. Numește modificările ce au loc la tratarea termică a bucatelor și factorii ce influențează calitatea produsului finit. S5. Prepară supe conform rețetelor și tehnologiei de preparare. S6. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea supelor și posibilitățile de remediere a acestora. S7. Pregătește supa pentru servire, conform regulilor de etică și estetică.	Absolventul prepară supe conform procesului tehnologic, cu unele abateri, posibil de remediat.
RA: Absolventul prepară supe simple, în mod autonom, și mai complexe, sub ghidare.		
Rezultatul învățării 7. Absolventul poate prepara sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce.		
K1. Clasificarea, sortimentul	S1. Caracterizează grupurile și tipurile de	Absolventul prepară

<p>sosurilor și caracteristica lor.</p> <p>K2. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor.</p> <p>K4. Cerințe de calitate a sosurilor. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K5. Reguli de etică și estetică la servirea sosurilor.</p>	<p>sosuri.</p> <p>S2. Identifică ingredientele specifice pentru diverse grupe de sosuri.</p> <p>S3. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a sosurilor.</p> <p>S4. Prepară sosuri conform rețetelor și tehnologiei de preparare.</p> <p>S5. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea sosurilor și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S6. Pregătește sosurile pentru servire conform regulilor de etică și estetică.</p>	<p>sosuri conform procesului tehnologic, cu unele abateri, posibil de remediat.</p>
<p>RA: Absolventul prepară sosuri simple, în mod autonom, și sub ghidarea superiorului, dacă pregătește sosuri noi sau din produse necunoscute.</p>		
<p>Rezultatul învățării 8. Absolventul poate prepara bucate și garnituri din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase</p>		
<p>K1. Clasificarea, sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor.</p> <p>K2. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor.</p> <p>K3. Cerințe de calitate a bucatelor și garniturilor. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K4. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor și garniturilor.</p>	<p>S1. Distinge grupurile și sortimentul de bucate și garnituri.</p> <p>S2. Selectează ingredientele specifice pentru diverse grupe de bucate și garnituri.</p> <p>S3. Prepară bucate și garnituri conform rețetelor și tehnologiei de preparare.</p> <p>S4. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor.</p> <p>S5. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din diverse materii prime și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S6. Montează pe platou/farfurie bucatele și garniturile conform regulilor de etică și estetică.</p>	<p>Absolventul prepară bucate și garnituri, respectând procesul tehnologic, cu unele abateri remediable.</p>
<p>RA: Absolventul prepară bucate și garnituri, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 9. Absolventul poate prepara bucate din ouă și brânză de vaci.</p>		
<p>K1. Clasificarea, sortimentul și caracteristica bucatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K2. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K3. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K4. Condiții și termeni de păstrare a bucatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K5. Reguli de etică și estetică la</p>	<p>S1. Caracterizează bucatele din ouă și brânză de vaci.</p> <p>S2. Selectează ingredientele în vederea pregătirii și servirii bucatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>S3. Prepară bucate din ouă și brânză de vaci conform rețetei.</p> <p>S4. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>S5. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor din ouă și brânză de</p>	<p>Absolventul prepară bucate din ouă și brânză de vaci, cu unele abateri remediable.</p>

servirea bucatelor din ouă și brânză de vaci.	vacii și posibilitățile de remediere a acestora. S6. Pregătește bucatele din ouă și brânză pentru servire, conform regulilor de etică și estetică.	
RA: Absolventul prepară bucate din ouă și brânză de vaci, în mod autonom.		
Rezultatul învățării 10. Absolventul poate prepara bucate din pește: a) fiert; b) prăjit; c) înăbușit; d) copt; e) din masă tocată de pește.		
<p>K1. Clasificarea și sortimentul bucatelor din pește.</p> <p>K2. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pește.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește.</p> <p>K4. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pește.</p> <p>K5. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K6. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor din pește.</p>	<p>S1. Descrie sortimentul bucatelor din pește.</p> <p>S2. Propune garnituri și sosuri pentru bucate din pește.</p> <p>S3. Prepară bucate din pește, respectând cerințele procesului tehnologic.</p> <p>S4. Asociază bucatele din pește cu sosuri și garnituri.</p> <p>S5. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din pește.</p> <p>S6. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor din pește și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S7. Pregătește bucatele din pește pentru servire conform regulilor de etică și estetică.</p>	Absolventul prepară bucate din pește, respectând cerințele procesului tehnologic, cu mici abateri remediabile.
RA: Absolventul prepară bucate simple din pește, în mod autonom, și sub ghidarea superiorului, dacă pregătește bucate din pește noi sau mai complexe.		
Rezultatul învățării 11. Absolventul poate prepara bucate din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne.		
<p>K1. Clasificarea, sortimentul și caracteristica bucatelor din carne, pasăre și subproduse.</p> <p>K2. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne, pasăre și subproduse.</p> <p>K3. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K4. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din carne, pasăre și subproduse.</p> <p>K5. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor din carne, pasăre și subproduse.</p>	<p>S1. Descrie sortimentul bucatelor din carne, pasăre și subproduse.</p> <p>S2. Prepară bucatele din carne, pasăre și subproduse prin diverse metode de tratament termic.</p> <p>S3. Asociază bucatele din carne, pasăre și subproduse cu sosuri și garnituri.</p> <p>S4. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din carne și subproduse.</p> <p>S6. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor din carne și subproduse și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S4. Pregătește bucatele din carne, pasăre și subproduse pentru servire, conform regulilor de etică și estetică la servirea lor.</p>	Absolventul prepară bucate din carne, pasăre și subproduse, respectând procesul tehnologic, cu mici abateri remediabile.
RA: Absolventul prepară bucate simple din carne, în mod autonom, și sub ghidarea superiorului, dacă pregătește bucate din carne noi sau mai complexe.		
Rezultatul învățării 12. Absolventul poate prepara bucate și gustări reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete.		

<p>K1. Clasificarea gustărilor reci și calde.</p> <p>K2. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor, gustărilor reci și calde.</p> <p>K3. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K4. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor și gustări reci și calde.</p>	<p>S1. Deosebește sortimentul gustărilor reci și calde.</p> <p>S2. Pregătește ingredientele pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde.</p> <p>S3. Realizează procesul tehnologic de preparare a bucatelor și gustărilor reci și calde.</p> <p>S4. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci și calde.</p> <p>S5. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor, gustărilor reci și calde și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S6. Pregătește pentru servire bucatele și gustările reci și calde, conform regulilor de etică și estetică.</p>	<p>Absolventul prepară bucate și gustări reci și calde, respectând procesul tehnologic, cu unele abateri remediabile.</p>
<p>RA: Absolventul prepară bucate gustări reci și calde, în mod autonom sau sub ghidarea superiorului, dacă pregătește bucate noi sau din materie primă necunoscută.</p>		
<p>Rezultatul învățării 13. Absolventul poate prepara bucate dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleurii; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci.</p>		
<p>K1. Clasificarea și sortimentul bucatelor dulci.</p> <p>K2. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci și a băuturilor.</p> <p>K3. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p> <p>K4. Reguli de asociere cu sosuri.</p> <p>K5. Reguli de etică și estetică la servire a bucatele dulci.</p>	<p>S1. Caracterizează sortimentul bucatelor dulci.</p> <p>S2. Realizează procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci și a băuturilor.</p> <p>S3. Selectează sosuri, produse de garnisire pentru bucatele dulci.</p> <p>S4. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor dulci și băuturilor.</p> <p>S5. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea bucatelor, dulci și băuturilor și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S6. Pregătește pentru servire bucatele dulci și băuturile conform regulilor de etică și estetică.</p>	<p>Absolventul prepară bucate dulci și băuturi, respectând procesul tehnologic, cu unele abateri posibil de remediat.</p>
<p>RA: Absolventul prepară bucate dulci și băuturi, în mod autonom.</p>		
<p>Rezultatul învățării 14. Absolventul poate prepara produse din aluat nedospit (colțunași, pelmeni, clătite, tăieței, învârtite) și articole din aluat dospit (pateuri, chifle, plăcinte, gogoși, blinii, blinele).</p>		
<p>K1. Clasificarea și sortimentul aluaturilor pentru prepararea articolelor de culinărie și patiserie.</p> <p>K2. Metode de preparare a aluatului dospit.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a aluaturilor.</p>	<p>S1. Distinge tipurile de aluat pentru prepararea articolelor de culinărie și patiserie.</p> <p>S2. Prepară produse din aluat nedospit.</p> <p>S3. Prepară articole din aluat dospit prin diverse metode.</p> <p>S4. Modelează articole din aluat în forme</p>	<p>Absolventul prepară articole din aluat, respectând procesul tehnologic, cu unele abateri remediabile.</p>

<p>K4. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor.</p> <p>K5. Tehnici de modelare.</p> <p>K6. Procesul tehnologic de preparare a produselor finite.</p> <p>K7. Cerințe de calitate. Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p>	<p>specifice.</p> <p>S5. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a articolelor din aluat.</p> <p>S6. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea articolelor din aluat și posibilitățile de remediere a acestora.</p> <p>S7. Pregătește pentru servire articolele din aluat, conform regulilor de etică și estetică.</p>	
<p>RA: Absolventul prepară articole din aluat în mod autonom sau sub ghidarea unui superior.</p>		

**CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII
PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII**

1. CERINȚE GENERALE

Nr. crt.	CERINȚE	DESCRIPTORI
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală a rezultatelor învățării și certificarea calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se organizează pentru candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională conform prevederilor curriculare aprobate de MECC în scopul evaluării rezultatelor învățării stabilite, conform CNCRM.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale	<p>Organizarea și desfășurarea evaluării finale se realizează conform cadrului normativ-reglator în vigoare, care prevede următoarele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluarea finală se organizează de către instituțiile de învățământ profesional tehnic, care dețin acreditarea la programul pentru care se organizează și se desfășoară evaluarea calificării. - Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul MECC. - Organele responsabile ca evaluarea să fie validă și fiabilă sunt MECC, instituțiile de învățământ, Comisia de elaborarea a instrumentelor de evaluare. - Responsabilii de elaborarea instrumentelor de evaluare sunt membrii grupului de lucru pentru elaborarea probei scrise și practice, constituit conform ordinului MECC; - Comisia de elaborare a instrumentelor de evaluare asigură calitatea materialelor de evaluare, iar administrația instituției asigură securitatea acestora până, pe parcursul și după evaluare. - Examenul de calificare constă într-o probă scrisă și o probă practică. - Timpul necesar evaluării finale a rezultatelor învățării este: <ul style="list-style-type: none"> • proba scrisă 180 minute; • proba practică 6 ore astronomice; - Lista materialelor și echipamentul necesar pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului se specifică de către comisia de elaborare a subiectelor pentru examen.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Proba scrisă a examenului de calificare se va desfășura în sălile de instruire teoretică, iar proba practică a examenului de calificare va fi organizată în ateliere de instruire practică sau în cadrul întreprinderii.
5.	Cerințe generale față de evaluatori	<p>Pentru organizarea și desfășurarea examenului de calificare sunt constituite:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comisia de elaborare a subiectelor pentru Examen;

		<p>2. Comisia de evaluare și calificare.</p> <p>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - să dețină experiență în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad științific/didactic; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională tehnică specific domeniului de calificare profesională certificată; - să dețină certificat care să confirme participarea la cursuri de formare continuă în domeniul evaluării. <p>Membrii Comisiei de evaluare și calificare, care sunt reprezentanți ai companiilor din piața muncii, vor fi instruiți referitor la aplicarea instrumentelor de evaluare.</p> <p>Comisia de evaluare și calificare va evalua rezultatele învățării candidaților și va atribui calificarea corespunzătoare în conformitate cu prevederile CNCRM.</p>
6.	Cerințe generale referitor la atribuirea calificării	<p>Atribuirea calificării se face de Comisia de evaluare și calificare constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ. Decizia Comisiei este consemnată în procese-verbale, prin care se specifică rezultatele susținerii probelor de evaluare finală, semnate de președinte și membrii comisiei, care se păstrează în arhiva instituției în care s-a desfășurat evaluarea. Ordinul de atribuire a calificării se emite de directorul instituției în baza deciziei Comisiei de evaluare și calificare.</p>

2 FORME DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII PENTRU ATRIBUIREA CALIFICĂRII

La final de program, prin test scris, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
1. organizarea locului de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare	Itemi de completare Itemi de calcul
2. întocmirea documentelor specifice activității profesionale în bucătărie	Itemi de tip pereche
3. aprecierea calității materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici	Itemi cu alegere duală (Adevărat/Fals)
4. prelucrarea diferitor tipuri de materie primă, conform destinației culinare	Itemi cu alegere multiplă
5. manipularea cuțitului, ustensilelor și utilajului tehnologic conform instrucțiunilor și destinației	Itemi cu răspuns scurt/de completare
6. prepararea supelor: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci	
7. prepararea sosurilor și derivatelor acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fierțură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce	

8. prepararea bucatelor și garniturilor din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase	
9. prepararea bucatelor din: a) ouă; b) brânză de vaci	
10. prepararea bucatelor din pește: a) fiert; b) prăjit; c) înăbușit; d) copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare	
11. prepararea bucatelor dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci	
12. prepararea bucatelor din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne	
13. prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete	
14. prepararea produselor din aluat nedospit (colțunași, pelmeni, clătite, tăieței, învârtite) și articole din aluat dospit (pateuri, chifle, plăcinte, gogoși, blinii, blinele)	

La final de program, prin probă practică, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

<ol style="list-style-type: none"> 1. organizarea locului de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare; 2. prepararea supelor: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci; 3. prepararea sosurilor și derivatelor acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce; 4. prepararea bucatelor și garniturilor din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase; 5. prepararea bucatelor din: a) ouă; b) brânză de vaci; 6. prepararea bucatelor din pește: a) fiert; b) prăjit; c) înăbușit; d) copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare; 7. prepararea bucatelor dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci; 8. prepararea bucatelor din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne; 9. prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete; 10. prepararea produselor din aluat nedospit-(colțunași, pelmeni, clătite, tăieței, învârtite) și articole din aluat dospit (pateuri, chifle, plăcinte, gogoși, blinii, blinele)
--

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituite din 2 preparate culinare, propuse mai jos:

Sarcina I

1. Prepararea a 2 porții de un preparat lichid: supă dreasă (borș, ciorbă picantă de carne) sau supă limpede (bulion cu garnitură), sau supă din bucătăria moldovenească (zeamă de găină cu tăieței de casă, ciorbă delicioasă, ciorbă apetisantă, ciorbă de pește), sau supe-pireu (supă-pireu de ciuperci).
2. Prepararea a 2 porții de un preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masa tocată) prăjite, înăbușite, coapte.

Sarcina II

1. Prepararea a 2 porții de bucate reci sau gustare, sau salată din legume, pește, carne, ciuperci.
2. Prepararea a 2 porții de preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masa tocată) prăjite, înăbușite, coapte.

Sarcina III

1. Prepararea a 2 porții de preparat de bază din carne sau carne de pasăre, sau pește cu garnitură și sos (bucăți porționate, bucăți mici, din masa tocată) prăjite, înăbușite, coapte.
2. Prepararea a 2 porții de bucate dulci (salată de fructe, budinci, clătite, mere coapte/prăjite etc.) sau preparate culinare, sau articole din aluat (plăcinte, colțunași, pelmeni), sau bucate din brânză de vaci (papanăși prăjiți, budincă).

Pe parcursul programului de formare, prin probe practice, vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

1. organizarea locului de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare
2. întocmirea documentelor specifice activității profesionale în bucătărie
3. aprecierea calității materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
4. prelucrarea diferitor tipuri de materie primă, conform destinației culinare
5. manipularea cuțitului, ustensilelor și utilajului tehnologic conform instrucțiunilor și destinației
6. prepararea supelor: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci
7. prepararea sosurilor și derivatelor acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce
8. prepararea bucatelor și garniturilor din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase
9. prepararea bucatelor din: a) ouă; b) brânză de vaci
10. prepararea bucatelor din pește: a) fiert; b) prăjit; c) înăbușit; d) copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare
11. prepararea bucatelor dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci
12. prepararea bucatelor din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne
13. prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și

- ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete
14. prepararea produselor din aluat nedospit (colțunași, pelmeni, clătite, tăieței, învârtite) și articole din aluat dospit (pateuri, chifle, plăcinte, gogoși, blinii, blinele)

3. STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ LA EXAMENUL DE CALIFICARE

Ponderarea evaluării la examenul de calificare

Candidații trebuie să susțină examenul de calificare, constituit din probă scrisă și una practică.

Cerințe de susținere a examenului

Proba scrisă

Testul de evaluare finală va fi elaborat conform matricei de specificații, în baza curriculumului. Candidații trebuie să realizeze testul în volum de 33 % din punctajul acumulat. Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelului de mai jos:

Procente de realizarea	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

Proba practică

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, candidatul va pregăti două preparate culinare. În luarea deciziilor privind notele pentru proba practică, examinatorii, evaluatorii și președintele comisiei de evaluare vor folosi pentru ghidare *Descriptorii de note pentru proba practică*.

DESCRIPTORII DE NOTE PENTRU PROBA PRACTICĂ

Descriptorii de note sunt aplicați pentru aprecierea rezultatelor învățării demonstrate prin proba practică, adică descriu semnificația notei pentru proba practică, parte componentă a examenului de calificare. De asemenea, descriptorii de note ajută elaboratorii instrumentelor de evaluare și examinatorii în procesul de evaluare pentru a decide asupra notei acordate în conformitate cu nivelul de realizare a sarcinii.

Criterii de evaluare	Descriptorii			Respins
	Admis	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel maxim (nota 9-10)	
Respectarea cerințelor de realizare a sarcinii	<ul style="list-style-type: none"> - normele igienico-sanitare (personale și în procesul de muncă) sunt respectate - regulile de securitate și sănătate în muncă sunt respectate pe toată durata de realizare a sarcinii - ustensilele și utilajul tehnologic sunt utilizate conform instrucțiunii de exploatare și destinației <p>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 Bucătar ca sarcina să fie realizată în condiții sanitare și de securitate maximă. De aceea, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> reprezintă "linia de jos", 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ DA respectă ✓ NU respectă <p>Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptorii.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - are aspect igienico-sanitar necorespunzător - manifestă comportament neconform normelor igienico-sanitare - nu verifică starea ustensilelor și utilajului înainte de utilizare - utilizează necorespunzător scopului ustensilele și utilajul - nu menține în curățenie locul de muncă
Criterii de evaluare	Nivel minim (nota 5-6)	Nivel mediu (nota 7-8)	Nivel maxim (nota 9-10)	Nesatisfăcător (nota <5)

Respectarea etapelor procesului tehnologic	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată - produsul finit este preparat conform rețetei - identifică defectele culinare. 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată - produsul finit este preparat conform rețetei - identifică defectele culinare și le remediază sau cunoaște cauza acestora 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată - produsul finit este preparat conform rețetei - defectele culinare sunt remediază sau cunoaște cauza acestora 	<ul style="list-style-type: none"> - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată - produsul finit este preparat conform rețetei - defectele culinare sunt remediază sau cunoaște cauza acestora
Aspect exterior	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul exterior al preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice, cu unele defecte admisibile (pierderea integrității pielii în preparate din carne de pasăre și a suprafeței preparatelor din aluat) - separarea ori stratificarea considerabilă a grăsimii (în sosuri, lichidului în salate din legume proaspete, murate ori conservate, tocană din legume); - suprafață uscată ori zvântată (la tartine, gustări reci de banchet, preparate reci din ou, pește cu maioneză, pateu; brânzeturi, salamuri); - prezența grăsimii pe suprafață (la conserve din pește ori legume, salate, vinegrete, produse gastronomice din carne, pește); - stratul de panare se desprinde parțial de pe suprafață. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice; preparatul este bine spumat, inclusiv în secțiune; - stratul de panare nu se desprinde de pe suprafață. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice; preparatul este bine spumat, inclusiv în secțiune; - stratul de panare nu se desprinde de pe suprafață. 	<ul style="list-style-type: none"> - aspectul preparatului gata are defecte grave, neremediabile; - operațiile pregătitoare sunt efectuate necalitativ (urme de coji, codițe, de impurități de sol - în cazul salatelor și gustărilor); - pastele făinoase răsfierte, cu forma nepăstrată, lipicioase, plesnite, cu mucozitate, friabile, fără luciu de la unt.
	<ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor normative, dar 	<ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației 	<ul style="list-style-type: none"> - forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației 	<ul style="list-style-type: none"> - după tratamentul termic produsele nu și-au păstrat

Standard de calificare: Bucătar

Nivel de calificare: 3 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

Aprobat prin OMECC nr. 1711/2019

	există defecte remediabile.	normative cu defecte minore;	normative.	forma, au
Consistență	<ul style="list-style-type: none"> - după tratamentul termic produsele și-au păstrat forma cu unele defecte admisibile; - legumele sunt răsfierte, și-au păstrat parțial forma; - pastele făinoase deformate; - budinca, papanșașii din brânză de vaci se risipă, cu crăpături, adâncituri, proeminențe. 	<ul style="list-style-type: none"> - după tratamentul termic produsele și-au păstrat forma cu mici defecte; - legumele și-au păstrat forma cu unele bucăți fărâmițate; - pastele făinoase deformate parțial; - articolele din aluat, preparatele din masa tocată din carne, pește au părțile laterale turtite; bucatele sunt ornate cu insuficiență sau exces de elemente decorative. 	<ul style="list-style-type: none"> - după tratamentul termic produsele și-au păstrat integral forma. - bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative. 	<ul style="list-style-type: none"> - proeminențe; pastele făinoase sunt cleioase - preparatele prăjite neuniform pe toată suprafața, cu suprafețe arse sau crude; - grosimea nu corespunde cerințelor de calitate.
	<ul style="list-style-type: none"> - consistență neomogenă, cu aglomerări ne semnificative (supe creme, sosuri, preparate din tocături, bucate gelatinoase); - consistență ușor fărâmițoasă a preparatelor din carne tocată, preparate gratinate și bucate din brânză, legume; - consistență vânjoasă a preparatelor din carne și pasăre; - boabele pentru terciuri sunt uscate/răsfierte; - prezența unor componente răsfierte. 	<ul style="list-style-type: none"> - consistență foarte lichidă ori densă (a preparatelor lichide; sosurilor), posibil de remediat; preparatele din masă tocată sunt succulente și moi, dar în secțiune transversală își păstrează parțial forma; - consistență parțial vânjoasă a preparatelor din carne și pasăre; umplutura din bucate în incizie este parțial fărâmițoasă; - consistența nu corespunde tipului de terci. 	<ul style="list-style-type: none"> - consistența omogenă, smântâni lichide, fără aglomerări (supe-pireu/cremă, sosuri, preparate din tocături, bucate dulci gelatinoase); - preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică; - consistență moale, pătrunsă (carne, pește, pasăre); - umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă; - consistență fărâmițoasă, densă sau subțire în cazul terciurilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - prezența componentelor crude; - consistență cleioasă a sosurilor; - consistență dură, uscată a preparatelor din carne, pește și pasăre; - preparatul nu a atins gradul necesar de pătrundere; - consistență densă, cauciucuoasă în preparate cu creveți, jeleuri, șerbeturi, sambucuri, creme.

Standard de calificare: Bucătar

Nivel de calificare: 3 CNCRM

Domeniul de formare profesională: Serviciul hoteliere, restaurante și alimentație publică

Approbat prin OMECC nr. 1711/2019

Culoare	<ul style="list-style-type: none"> - devieri neimportante a culorii de la cea specifică; - prezența pe suprafața prăjită a preparatului a unor incluziuni întunecate. 	<ul style="list-style-type: none"> - culoarea ingredientelor este conform rețetei cu nuanță mai pală sau mai întunecată decât cea caracteristică; - intensitatea culorii preparatelor gratinate sau prăjite este netipică. 	<ul style="list-style-type: none"> - culoarea ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta; bulionul străveziu, la suprafață steluțe răzlețe de grăsime galbene sau oranj; - culoare naturală a legumelor și galbenă a tăițelilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - culoare netipică (inclusiv în secțiune) pentru tot preparatul sau unele componente ale acestuia; - culoarea roșie sau roză în secțiune a bucatelor din carne; - culoarea cenușie a sosurilor.
Miros	<ul style="list-style-type: none"> - miros nespecific, neevidențiat, pal. 	<ul style="list-style-type: none"> - puțin tipic, neaccentuat, cu predominarea unui component, aroma mirodeniilor este slab pronunțată. 	<ul style="list-style-type: none"> - mirosul este specific componentelor de bază din care a fost preparate mirosoșurile albe conțin aroma pronunțată de rădăcinoase albe 	<ul style="list-style-type: none"> - miros străin, neplăcut, netipic ingredientelor, de ars, acru sau fermentat ori alt miros nedorit.
Gust	<ul style="list-style-type: none"> - gustul puternic condimentat sau necondimentat. 	<ul style="list-style-type: none"> - caracteristic, gustul de mirodenii este slab pronunțat ori lipsește, nesărat. 	<ul style="list-style-type: none"> - gust caracteristic ingredientelor conform rețetei, bine pronunțat. 	<ul style="list-style-type: none"> - gustul exagerat de sărat și condimentat, străin, neplăcut, gust de înăcrit, ars.
Gramajul	<ul style="list-style-type: none"> - gramajul bucatei corespunde rețetei cu erori admisibile. 	<ul style="list-style-type: none"> - gramajul bucatei corespunde rețetei cu erori minime. 	<ul style="list-style-type: none"> - gramajul bucatei corespunde rețetei. 	<ul style="list-style-type: none"> - gramajul bucatei nu corespunde rețetei.
Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă, $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 	

Agregarea notei la examenul de calificare

Pentru promovarea examenului de calificare, candidatul va obține pentru fiecare probă, cel puțin nota 5. *Nota finală la Examenul de calificare* include ponderat rezultatele ambelor probe, până la sutimi, și se calculează conform formulei:

$$\text{Nota finală} = \text{Proba practică} * 0,7 + \text{Proba scrisă} * 0,3$$

Agregarea notei medii generală pentru program

Pentru a obține certificatul de calificare este necesară realizarea integrală a planului de învățământ cu cel puțin nota „5” și promovarea ambelor probe de evaluare ale examenului de calificare.

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.

Media generală pe anii de studii include media pentru modulele de instruire la meserie, care includ instruire teoretică și instruire practică.

Media de promovare a stagiilor de practică este constituită din notele medii de la stagiile de practică în producere.

4 STABILIREA NECESARULUI MINIM DE RESURSE PENTRU EVALUAREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ȘI ATRIBUIREA CALIFICĂRII

Instrumente de evaluare

Pentru realizarea probei scrise și celei practice, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare, va elabora teste și sarcini practice, care vor fi pilotate cu 2-4 luni înainte de examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate decizii de rigoare.

Pentru proba scrisă a examenului de calificare va fi elaborat 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 verificare și modalitatea de convertire a punctelor în note.

Pentru proba practică a examenului de calificare va fi elaborat:

1. Formularul elevului, care descrie sarcina de lucru și cerințele pentru realizarea acesteia;
2. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a procesului și produsului.
3. Baremul de apreciere a probei practice.

Pentru desfășurarea probei scrise, sunt necesare:

1. resurse umane
 - a) elaboratori de teste;
 - b) observatori;
 - c) evaluatori ai testelor;
 - d) verificatori ai evaluării.
2. 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.

Pentru desfășurarea probei practice, în funcție de sarcina de evaluare, sunt necesare:

1. 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.
2. resurse materiale:
 - *laboratoare* amenajate cu sistem de ventilație funcțional, cu spațiu pentru realizarea operațiilor de pregătire și preparare, servire a bucatelor, precum și spațiu pentru lucrul evaluatorilor;

- *ustensile*: cuțite marcate „LC”, „LF”, „CC”, „CF”, „PC”, „PF”, „GP”, „GC”, lopățele de metal, de silicon, de lemn, spumiere, strecurătoare, palete cu marcajul „LC”, „LF”, „CC”, „CF”, „PC”, „PF”, „GP”, „GC”, presa pentru pireu, site de diferite dimensiuni, ciocănașe pentru carne, periute, sucitoare, răzători și tocătoare, , cești pentru a măsura lichide, linguri pentru măsurat, ustensile pentru pește, ustensile pentru carne și carne de pasăre, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru aluat, ustensile pentru salate, ustensile pentru supe și bulioane, ustensile de tăiat, ustensile pentru paste făinoase, ustensile pentru terciuri, ustensile pentru bucate gata, ustensile pentru bucate și gustări reci, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul, echipament pentru paste, vase pentru gătit, veselă pentru servire, rozete pentru condimente, set pentru condimente,
- *utilaje și echipamente*: mașină de tocat carnea, mixer, blender, frigider, plita electrică, friteuză, cuptor electric, grătar, masă de lucru, cântar electronic.
- *materiale consumabile*:
 - a) carne de bovină proaspătă sau congelată- mușchiuleț de bovină, antricot, blet, vrăbioară, partea superioară și inferioară a pulpei de bovină, partea laterală și exterioară din partea coxal-femurală de bovină, piept, fleică, carne pentru pârjoale de bovină;
 - b) carne ovină sau porcină proaspătă sau congelată – mușchiuleț de porcină, cotlet de ovină sau porcină cu costiță și fără; partea coxal-femurală de porcină și ovină, piept, spata și gâtul, carne pentru pârjoale de ovină și porcină;
 - c) carne de vițel proaspătă sau carne congelată- antricot, vrăbioară, pieptul și spata de vițel, partea de subspată;
 - d) subproduse- slănină, limbă, ficat de bovină, rinichi de bovină, oase alimentare,
 - e) șuncă, salam fiert sau mezeluri, spată afumată, rulade fierte, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, crenvurști sau safalade,
 - f) carne de pasăre proaspătă sau congelată-găini, pui, pui broiler, fileu de pasăre, pulpe;
 - g) pește proaspăt sau congelat, resturi/deșeuri alimentare de pește, scrumbie sărată, bețișoare de crabi, somon, creveți,
 - h) lapte, lapte uscat degresat, frișcă (35%), chefir, unt, smântână, cașcaval, cașcaval topit, brânză de vaci, brânză de oi, brânză de Olanda, parmezan, grăsime culinară, margarină de masă, ulei vegetal, maioneză, ouă;
 - i) cartofi, varză proaspătă, conopidă, morcov, ridiche, sfeclă roșie, țelină (rădăcini), frunze de vie, ceapă verde, ceapă roșie, ceapă (bulbi), ardei dulce, ardei iuți, praz; castraveți proaspeți, roșii proaspete, roșii cherry, vinete proaspete, dovlecei, dovleac, ciuperci (șampinioni), fasole, mazăre verde conservată, capere, măsline, usturoi, fenicul, salată, varză chinezească, spanac, rucola; radicio, lăptuci, castraveți murați, varză murată;
 - j) făină de grâu, făină de porumb, hrișcă, orez, griș, paste făinoase, pesmeți, pâine (de grâu, de secară), amidon de cartofi, zahăr, zahăr pudră, stafide, nuci, vișină, mac, chimen, tarhon, cacao/ciocolată, scortîșoară, vanilie, gelatină, ceai, cafea boabe, înghețată, miere;
 - k) lămâie, portocale, avocado, mere, pere, gutui, cireșe, prune, piersici, răchițele, merișoare, coacăză neagră, coacăză roșie, agriș, afine, zmeură, magiun, dulceață, caise (uscate), prune uscate;
 - l) sare, piper negru măcinat, piper roșu măcinat, frunze de dafin, muștar praf, muștar de masă; pireu de tomate sau pastă de roșii, ketchup, verdeață (pătrunjel, mărar), verdeață (coriandru), cimbru, pătrunjel (rădăcină), drojdii presate, borș acru, cvas de pâine, moare de castraveți murați, vin alb sec, vin roșu sec, oțet 3%, sare de lămâie
 - m) *echipament de securitate*: Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

Etape	Descriptori/Dovezi
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Moldova, de comun cu Asociația pentru Educație și Dezvoltare au inițiat procesul de elaborare a standardului de calificare (scr. nr. 11999/2019). - MECC, prin ordinul nr. 1325/2019 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare la meseria <i>Bucătar</i>, a dispus elaborarea standardului de calificare. - Standardul de calificare a fost avizat de 6 angajatori și 5 instituții de învățământ profesional tehnic secundar. Reprezentanții acestora au fost implicați în procesul de elaborare, avizare, validare a standardului de calificare la meseria <i>Bucătar</i>.
Elaborarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - La baza elaborării standardului de calificare este standardul ocupațional pentru meseria <i>Bucătar</i>, aprobat prin ordinul Ministerului Economiei nr. 35/2016 (Monitorul Oficial Nr. 59-67 din 18.03.2016). Membrii grupului de lucru: - au participat la trainingul „Implementarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova” desfășurat de Karen Adams, expert internațional în Evaluare și Elaborare calificări, cu durata de 40 ore (contact direct); - au participat la elaborarea profilurilor ocupaționale pentru <i>Tehnician în gastronomie și Tehnician în panificație și patiserie</i>; - au elaborat standarde de calificare; - au participat la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii din domeniul Alimentației publice; - <i>Asociația Educație pentru Dezvoltare</i> a coordonat procesul de elaborare a standardului de calificare.
Validarea standardului de calificare	Standardul de calificare a fost validat de către <i>Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în comerț, hoteluri și restaurante din Moldova</i> .
Implementarea standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - Revizuirea și adaptarea Curriculumului și planului de învățământ pentru programul de formare profesională tehnică secundară <i>Bucătar conform cerințelor standardului de calificare</i>; - Evaluarea rezultatelor învățării conform standardului de calificare; - Asigurarea condițiilor de evaluare conform standardului de calificare.
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității standardului de calificare	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i> este responsabil de colectarea feedback-ului de la părțile interesate în această calificare; - Drept temei pentru revizuirea standardului de calificare va servi actualizarea standardului ocupațional, implementarea pe piața muncii a tehnologiilor avansate și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii flexibilității forței de muncă; - 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 ușoare, în special.
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și cercetării și inclus în Registrul național al calificărilor.