

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

FAZA NAȚIONALĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- *Asigurarea calității în turism și alimentație.*
- *Realizarea proceselor de bază în alimentație.*

I. PROBA SCRISĂ

Conținuturi tematice

1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:
 - clasificarea materiilor prime vegetale (produse cerealiere, produse făinoase, legume și fructe și produse din legume și fructe, grăsimi vegetale), animale (carnea, peștele și produsele din carne și din pește, laptele și produsele lactate, oul, grăsimile alimentare) și auxiliare folosite în alimentație;
 - verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare;
 - operații de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc.) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;
 - operații de prelucrare termică a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;
 - calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, înmulțiri, împărțiri.
2. Norme de siguranța și securitatea muncii în bucătărie. Norme de prevenire și stingere a incendiilor.
3. Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor și preparatelor culinare.
4. Semipreparate culinare:
 - sortimentul de semipreparate;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii semipreparatelor culinare;
 - tehnologii de obținere a semipreparatelor culinare;
 - indici de calitate ai semipreparatelor;
 - verificarea organoleptică, metode de remediere a defectelor;
 - utilizările semipreparatelor.
5. Gustări și antreuri:
 - sortimentul de antreuri și gustări;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii gustărilor și antreurilor;
 - tehnologii de obținere a preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări;

- modalități de aranjare, aseasonare și decorare a preparatelor servite ca antreuri și gustări;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică, metode de remediere a defectelor.
6. Preparate lichide: sortimentul de preparate lichide:
- supe, supe-creme, ciorbe, borșuri, consomeuri;
 - clasificare;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor lichide;
 - tehnologii de obținere a preparatelor lichide;
 - modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor lichide;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică, metode de remediere a defectelor.
7. Garnituri, salate:
- sortimentul și clasificarea garniturilor și salatelor;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii garniturilor și salatelor;
 - tehnologii de obținere a garniturilor și salatelor;
 - modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a garniturilor și salatelor;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică;
 - metode de remediere a defectelor.
8. Preparate de bază:
- sortimentul și clasificarea preparatelor de bază;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor de bază;
 - tehnologii de obținere a preparatelor de bază;
 - modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor de bază;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică;
 - metode de remediere a defectelor.
9. Preparate servite ca desert:
- pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor servite ca desert;
 - sortimentul de preparate servite ca desert;
 - tehnologii de obținere a preparatelor servite ca desert;
 - modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor servite ca desert;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică;
 - metode de remediere a defectelor.

II. PROBA PRACTICĂ

Conținuturi tematice

1. Realizați trei porții de *Salată de țelină cu mere* și montați-le pentru servire.
2. Realizați trei porții de *Salată orientală de vară* și montați-le pentru servire.
3. Realizați trei porții de *Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză* și montați-le pentru servire.

4. Realizați trei porții de *Clătite cu carne de pui* și montați-le pentru servire.
5. Realizați trei porții de *Tarte cu brânză* și montați-le pentru servire.
6. Realizați trei porții de *Spaghete bolognese* și montați-le pentru servire.
7. Realizați trei porții de *Supă cremă din cartofi* și montați-le pentru servire.
8. Realizați trei porții de *Ciorbă de perișoare* și montați-le pentru servire.
9. Realizați trei porții de *Ciuperci cu sos de smântână* și montați-le pentru servire.
10. Realizați trei porții de *Crap (stavrid) prăjit* și montați-le pentru servire.
11. Realizați trei porții de *Ardei umpluți cu orez* și montați-le pentru servire.
12. Realizați trei porții de *lahnie de cartofi* și montați-le pentru servire.
13. Realizați trei porții de *Ghiveci de legume* și montați-le pentru servire.
14. Realizați trei porții de *Mazăre cu carne de porc* și montați-le pentru servire.
15. Realizați trei porții de *Ostropel din carne de pui* și montați-le pentru servire.
16. Realizați trei porții de *Ciulama de pui cu mămliguță* și montați-le pentru servire.
17. Realizați trei porții de *Clătite cu dulceață* și montați-le pentru servire.
18. Realizați trei porții de *Papanași cu gem* și montați-le pentru servire.

FAZA JUDEȚEANĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- *Asigurarea calității în turism și alimentație.*
- *Realizarea proceselor de bază în alimentație.*

I. PROBA SCRISĂ

Conținuturi tematice

1. *Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:*
 - clasificarea materiilor prime vegetale (produse cerealiere, produse făinoase, legume și fructe și produse din legume și fructe, grăsimi vegetale), animale (carnea, peștele și produsele din carne și din pește, laptele și produsele lactate, oul, grăsimile alimentare) și auxiliare folosite în alimentație;
 - verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare;
 - operații de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc.) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;
 - operații de prelucrare termică a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;
 - calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, înmulțiri, împărțiri.
2. *Norme de siguranța și securitatea muncii în bucătărie. Norme de prevenire și stingere a incendiilor.*
3. *Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor și preparatelor culinare.*

4. Semipreparate culinare:
 - sortimentul de semipreparate;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii semipreparatelor culinare;
 - tehnologii de obținere a semipreparatelor culinare;
 - indici de calitate ai semipreparatelor;
 - verificarea organoleptică, metode de remediere a defectelor;
 - utilizările semipreparatelor.
5. Gustări și antreuri:
 - sortimentul de antreuri și gustări;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii gustărilor și antreurilor;
 - tehnologii de obținere a preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări;
 - modalități de aranjare, aseasonare și decorare a preparatelor servite ca antreuri și gustări;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică, metode de remediere a defectelor.
6. Preparate lichide: sortimentul de preparate lichide:
 - supe, supe-creme, ciorbe, borșuri, consomeuri;
 - clasificare;
 - pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor lichide;
 - tehnologii de obținere a preparatelor lichide;
 - modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor lichide;
 - indici de calitate ai preparatelor;
 - verificarea organoleptică;
 - metode de remediere a defectelor.

II. PROBA PRACTICĂ

Conținuturi tematice

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

Bibliografie

1. Brumar, Constanța, ș.a. - *Calitatea produselor și a serviciilor, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
2. Brumar, Constanța, ș.a. – *Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
3. Dincă, Cristian – *Manual pentru calificarea Bucătar – an de completare*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2005.
4. Pârjol, Gabriela, ș.a. - *Tehnologie culinară, manual pentru clasa a X-a – XII-a*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 1999.
5. *** *Lista națională a temelor și fișele de evaluare aferente, pentru proba practică a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 3 ani – Calificarea Bucătar.*