



Investeste în oameni !

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară 2 Corelarea învățării pe tot parcursul vieții cu piața muncii

Domeniul major de intervenție 2.3 Acces și participare la FPC

Titlul proiectului: ATELIERUL DE MESERII Cooperare transnațională, servicii de consiliere în cariera, calificare și recalificare pentru angajații din regiunile de dezvoltare Centru, Nord-Vest, Nord-Est, Sud-Vest, Sud-Est, Sud-Muntenia, București și Ilfov

Contract: POSDRU/164/2.3/S/134056

**PARTENER 1: SC ASCENDO SRL**

## DESCRIEREA OCUPATIEI "PATISER"

COD COR /N.C:7412.1.3

### I. DEFINITIA OCUPATIEI

Patiserul prepară în laborator sau în unitățile industrializate, produsele de patiserie în vederea comercializării. După ce recepționează (cantitativ și calitativ) materiile prime și auxiliare, le depozitează și le conservă până la introducerea în fabricație. Apoi sortează, curăță, cernă și dozează materiile prime, după care urmează prepararea aluaturilor, cremelor și compozițiilor; După această etapă, se trece la modelarea și coacerea preparatelor (foetaje), umplerea și asamblarea produselor de patiserie.

Ultima parte a muncii patiserului constă în finisarea produselor, glasarea și decorarea lor. Utilizează dispozitive de încălzire și coacere (cuptoare, etuve, boilere) mașini de preparat și fabricat (malaxoare, laminor, dozatoare automate), echipamente frigorifice (frigidere, vitrine frigorifice, dulapuri și camere frigorifice) și alte ustensile cum ar fi: forme pentru decor, trusă de sprituit, diverse vase, site, unelte, dulapuri, cântare, cazane, tăvi etc.

Oricine practică o astfel de meserie trebuie să fie o persoană care respectă normele de igienă, de protecția muncii și a mediului, respectă regulamentul de ordine interioară și legile care reglementează activitatea în domeniul alimentației publice. Iar aceasta deoarece își desfășoară activitatea în laboratoare de patiserie, iar mediul de lucru presupune temperaturi înalte, mirosuri puternice și, uneori, lucrul în schimburi.

### II. COMPETENTE PROFESIONALE DOBANDITE:

- Aplicarea NPMN și NPSI;
- Aplicarea normelor igienico – sanitare;
- Comunicarea interactivă la locul de muncă;
- Efectuarea muncii în echipă;



- Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare;
- Organizarea și întreținerea locului de muncă;
- Planificarea activității proprii;
- Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor;
- Asigurarea calității produselor;
- Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit;
- Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie;
- Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare;
- Prepararea produselor de patiserie;
- Prepararea semipreparatelor de patiserie;
- Realizarea decoratiunilor pentru produse de patiserie.

### III. SCURTA PREZENTARE A PROGRAMULUI DE CALIFICARE PROPUS PRIN PROIECT

Programul de formare se derulează pe parcursul a **360 ore de formare** dintre care **120 ore de pregătire teoretică și 240 ore de instruire practică**.

Domeniul ocupațional: *industria alimentară, a băuturilor și a tutunului*

Nivelul de calificare (obligatoriu pentru programul de calificare): **1**

Tipul de certificat obținut (de calificare, de absolvire): **calificare**

Programa de pregătire a cursului „Patiser” este structurată în **7 module** (fiecare modul având repartizate un număr specific de ore de pregătire teoretică și pregătire practică), după cum urmează:

#### MODULUL 1. NORMELE DE PM, PSI SI IGIENICO-SANITARE

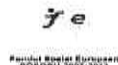
- Durata (în ore de pregătire) 18 ore : 6 ore teorie  
12 ore practică

##### *Temele aferente modului:*

- respectarea normelor de protecția muncii;
- respectarea normelor P.S.I;
- respectarea legislației în domeniul industriei alimentare;
- respectarea regulilor de igienă și siguranță;
- efectuarea controlului medical periodic.

##### *La finalul modului cursanții vor dobândi cunoștințe despre:*

- va fi capabil să aplice normele de igienă/mediu, protecția muncii și P.S.I.



## MODULUL 2. COMUNICAREA SI LUCRUL IN ECHIPA

- Durata (in ore de pregatire) 18 ore: 6 ore teorie  
12 ore practica

### *Temele aferente modulului:*

- comunicarea la locul de muncă
- desfășurarea activității în echipă

### *La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:*

- însusirea unor cunostinte si transpunerea lor in practica referitor la: schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale; terminologia de specialitate; atribuțiuni de serviciu; autorizații de lucru; competența echipei; schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.

## MODULUL3. ORGANIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA LOCULUI DE MUNCA

- Durata (in ore de pregatire) 18 ore: 6 ore teorie  
12 ore practica

### *Temele aferente modulului:*

- notiuni introductive privind organizarea muncii;
- principii de organizare a activitatii si a locului de munca;

### *La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:*

- sa constientizeze nevoia de organizare si intretinere a locului de munca;

## MODULUL 4 APROVIZIONAREA CU MATERII PRIME SI MATERIALE AUXILIARE

- Durata (in ore de pregatire) 36 ore: 12 ore teorie  
24 ore practica





### ***Temele aferente modulului:***

- recepționează calitativ loturile de materii prime și auxiliare;
- recepționează cantitativ loturile de materii prime și auxiliare;
- cântărește loturile de materii prime și auxiliare;
- identifică neconformități;

### ***La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:***

- unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru a realiza recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare.

## **MODULUL 5 TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE PATISERIE**

- Durata (in ore de pregatire) 234 ore: 78 ore teorie  
156 ore practica

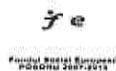
### ***Temele aferente modulului:***

- fabricarea produselor de cofetarie si patiserie;
- calitatea produselor finite;
- prepararea produselor de patiserie;
- prepararea semipreparatelor de patiserie ;
- realizarea decoratiunilor pentru produse de patiserie

### ***La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:***

- utilizarea corecta a vocabularul tehnic de baza, specific meseriei ;
- identificarea caracteristicilor materialelor folosite in procesele de executare a lucrarilor specifice meseriei ;
- evaluarea si asigurarea necesarului de materii prime si materiale pentru fiecare produs;
- descrierea succesiunii logice a fazelor de lucru in operatiile de executare a lucrarilor, descrierea continutului acestora; in final prepararea semipreparatelor si produselor de patiserie/cofetarie
- exploatarea echipamentelor pentru semipreparatele de patiserie cit si echipamentele pentru copt si racit;
- ambalarea si pregatirea produselor pentru comercializare;

## **MODULUL 6. NORME SI STANDARDE DE CALITATE**



- Durata (in ore de pregatire) 18 ore: 6 ore teorie  
12 ore teorie

***Temele aferente modulului:***

- asigurarea premiselor pentru realizarea producției în condiții de calitate;
- verificarea produselor din punctul de vedere al parametrilor organoleptici;

***La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:***

- asigurarea calității produselor

**MODULUL 7. INITIERE IN CAUTAREA UNUI LOC DE MUNCA**

- Durata (in ore de pregatire) 18 ore: 6 ore teorie  
12 ore teorie

***Temele aferente modulului:***

- economia de piata: caracteristici;
- autoevaluarea experientei profesionale;
- convorbirile telefonice, curriculum vitae si interviul in scopul gasirii unei slujbe.

***La finalul modulului cursantii vor dobandii cunostinte despre:***

- intelegerea legilor si mecanismele economiei de piata;
- efectuarea muncii in echipa
- intelegerea conceptul de piata a muncii;
- analizarea si autoevaluarea sub aspect profesional si atitudinal;
- stabilirea punctului la care trebuie sa ajunga ;
- identificarea lipsurilor si gasirea mijloacelor pentru a le elimina ;
- urmarirea informatiilor referitoare la locurile de munca ;
- abordarea de agentii economici si sustinerea interesului pentru angajare.

**IV. CONDITII DE INSCRIERE**

Pentru a avea acces la cursul de calificare, cursantii vor trebui sa fie **minim absolvent de studii medii.**



Pentru înscrierea la curs, participanții vor depune, un dosar de înscriere care va conține copii xerox de pe: certificatul de naștere, certificat casatorie-femei, buletin, act studii, adeverinta medic familie-apt pentru curs (adresa, numar de telefon).

## V. EVALUARE SI CERTIFICARE

Verificarea cunoștințelor se va efectua la sfarsitul fiecărui modul printr-un **test parțial**, iar la finalul programului, printr-un **examen final**

### TESTELE PARTIALE

**Cunoștințele teoretice** vor fi evaluate prin susținerea, după parcurgerea fiecărui modul, a unor lucrări scrise ce constau într-un test-grilă.

Evaluarea **cunoștințelor practice** constă în efectuarea unor activități specifice care să demonstreze abilitățile dobândite în cadrul modulului parcurs și care se vor regăsi într-un proiect de practica (portofoliu).

**EXAMENUL FINAL** consta in:

- **probă scrisă** sub formă de test-grilă
- **probă practică** sub forma de biletele. Fiecare cursant va extrage un biletel pe care-l va sustine in fata comisiei.

Cursul **PATISER** este autorizate de Ministerul Muncii si Ministerul Educatiei prin Autoritatea Nationala pentru Calificari

## VI. BENEFICII SI OPORTUNITATI

- Ocupație și certificat de absolvire recunoscute în Uniunea Europeană.
- Necesitatea existenței a personalului calificat în patiserii.