



## **AJUTOR DE BUCĂȚAR**

**Tip curs:** calificare

**Durata:** 180 ore

**Acces curs:** învățământ primar

### **Obiectivul cursului**

Cursul își propune formarea competențelor de manipulare alimente, producție culinară cu grad redus de complexitate, curățenie, ambalare; de asemenea, se urmărește acumularea de cunoștințe în ceea ce privește normele de protecția muncii, igiena și siguranța alimentelor, protecția mediului.

### **Pregătire teoretică și practică**

Teorie:

- Materii prime și auxiliare
- Vase, ustensile și echipamente de bucătărie
- Reguli și norme aplicabile

Modulele de pregătire teoretică se finalizează cu verificări scrise sau orale.

Practică:

Practica în producție se desfășoară la agenții economici cu care THR CG a încheiat convenții de practică. Modulul se finalizează cu caiet de practică.

### **Competențe profesionale dobândite**

- Cunoaște materiile prime și auxiliare și aplică riguros regulile de depozitare și manipulare
- Cunoaște și aplică operațiile de prelucrare a materiilor prime
- Cunoaște vasele și ustensilele, aparatele și echipamentele din bucătărie și le curăță și întreține cu rigurozitate
- Cunoaște materialele și substanțele de igienă și le utilizează conform instrucțiunilor
- Cunoaște și utilizează echipamente simple pentru încălzire
- Cunoaște regulile de ambalare ale preparatelor culinare și le aplică conform instrucțiunilor
- Cunoaște NPM-PSI-SU și le aplică cu consecvență
- Cunoaște regulile de igienă și pentru siguranța alimentelor și le aplică cu rigurozitate
- Cunoaște regulile de efectuare a curățeniei și le aplică cu responsabilitate
- Cunoaște și aplică normele de protecția mediului și le aplică cu consecvență