

## **BUCĂȚAR**

**Tip curs:** calificare

**Durata:** 720 ore

**Acces curs:** învățământ general

### **Obiectivul cursului**

Formarea competențelor de prelucrare corectă a materiilor prime, de pregătire a sortimentelor de preparate culinare, realizare a diferitelor decoruri și aplicare a normelor de igienă și siguranța alimentației (HACCP).

### **Pregătire teoretică și practică**

Teorie:

- Comunicarea la locul de muncă și munca în echipă
- Asigurarea condițiilor necesare organizării activității bucătăriei și anexelor
- Efectuarea serviciilor specifice ocupației de Bucătar

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

Practică:

Programa de pregătire practică este distribuită în 2 module:

1. Aplicații practice în laboratorul bucătărie al școlii (16 posturi individuale de lucru pentru cursanți, o stație de lucru pentru instructor).

Tematica de pregătire este repartizată astfel:

- Semipreparate culinare (fonduri, sosuri, esențe, aspicuri, aluaturi) și aplicații ale acestora în preparate
- Gustări și antreuri, preparate tip catering, preparate tip fast - food
- Supe, creme, ciorbe, consommé - uri, mâncăruri
- Garnituri, salate, dulciuri de bucătărie

Materiile prime și auxiliare sunt asigurate de școală pentru fiecare cursant.

2. Practica în producție se desfășoară în restaurante cu care THR CG a încheiat convenții de practică. Modulul se finalizează cu caiet de practică în bucătărie.

### **Competențe profesionale dobândite**

- Comunicarea la locul de muncă
- Desfășurarea muncii în echipă
- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare
- Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției
- Prevenirea poluării mediului
- Întocmirea documentelor specifice
- Pregătirea antreurilor calde și reci
- Pregătirea fripturilor
- Pregătirea gustărilor calde și reci
- Pregătirea mâncărurilor din carne
- Pregătirea mâncărurilor din legume, orez, ouă, paste făinoase
- Pregătirea preparatelor lichide

- Prepararea dulciurilor (deserturilor)
- Prepararea fondurilor glace
- Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare
- Realizarea acțiunilor de supervizare și control
- Realizarea aluaturilor de bază
- Realizarea salatelor
- Realizarea sosurilor

### **Perspectiva profesională**

Cursuri de specializare:

*Bucătar specialist / vegetarian / dietetician* (condiții de admitere: studii 10 clase și calificare Bucătar)

*Bucătar șef* (condiții de admitere: studii 10 clase și calificare Bucătar)