

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 perfecționare:

Bucătar specialist / vegetarian / dietetician (condiții de admitere: învățământ general obligatoriu și școală profesională/școală de arte și meserii de 2 ani sau 10 clase și curs de calificare Bucătar/Certificat de evaluare competențe profesionale pentru ocupația Bucătar; experiență practică în domeniu de minimum 2 ani de la absolvirea calificării)

Bucătar șef (condiții de admitere: învățământ general obligatoriu și curs de calificare Bucătar sau certificat de evaluare competențe profesionale pentru ocupația Bucătar)