



MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA



DESCRIEREA CALIFICĂRII

Cofetar

COD 721008

Nivelul calificării:	3
Domeniul ocupațional:	Industrie alimentară
Domeniul de formare profesională	721 Prelucrarea alimentelor

Chișinău, 2015

Grupul de elaborare a calificării profesionale:

Babaian Zinaida, maestru superior, Școala Profesională nr. 2, mun. Bălți

Sima Lidia, maestru, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău

Enachii Silvia, maestru-profesor discipline de specialitate, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău

Palitu Galina, S.A. „Aeroport Catering”, mun. Chișinău

Vartic Aurelia, expert format în elaborarea calificărilor

Coordonator: Gherasimenco Ludmila, consultant, Ministerul Educației al Republicii Moldova

Comisia de validare:

Reșitca Rodica, Șef Direcție Știință, formare profesională și extensiune rurală, Ministerul Agriculturii și
Industriei Alimentare

Bogdea Gheorghe, Inginer ISO, SA „Bucuria”

Dziopco Dina, Inginer – tehnolog, Secția patiserie, SA „Franzeleuța”, F-ca nr.3

Caraman Svetlana, Șef laborator central, SA „Franzeleuța”

Denumirea documentului electronic:

Responsabilitatea pentru conținutul calificării profesionale revine Comitetului Sectorial pentru Formarea Profesională în Agricultură și Industria Alimentară

Descriere	Calificarea <i>Cofetar</i> este proiectată pentru atât pentru persoanele care activează în domeniul ocupațional <i>Industria alimentară</i> , cât și celor care vor să-și dezvolte abilități pentru aceasta. <i>Cofetarul</i> este muncitorul calificat, capabil să asocieze componente alimentare prin diverse metode și procedee în scopul obținerii produselor cu însușiri senzoriale deosebite, ușor asimilabile, cu valoare nutritivă și energetică sporită, numite produse de cofetărie și patiserie. Rezultatul muncii cofetarului urmează să satisfacă necesitățile și preferințele celor mai variate categorii de consumatori, diferiți ca vârstă, meserie, stare de sănătate, obiceiuri alimentare și tradiții naționale.
Scop	Facilitează angajarea în câmpul muncii
Modalități de furnizare	Programe de formare profesională inițială, sisteme de ucenicie, cursuri de scurtă durată, învățare non-formală
Durata studiilor	1, 2, 3 ani; 2 – 9 luni
Certificare	Certificat de calificare
Grup țintă	Elevi, șomeri, angajați
Motivație	Calificarea <i>Cofetar</i> este foarte solicitată pe piața muncii.
Condiții de acces	Nu există.
Nevoi speciale	Nu se recomandă persoanelor cu dizabilități.
Nivelul de studii minim necesar	Absolvent de gimnaziu cu certificat de studii gimnaziale, absolvent de liceu cu diplomă de bacalaureat, absolvent de școală medie
Oportunități de angajare în câmpul muncii	Întreprinderi, patiserii
Traseu de progres	Avansare pe orizontală la același nivel din CNC – muncitor calificat categoria 4 – 6, iar pe verticală spre calificări de nivel superior – tehnician, inginer
Cerințe legale specifice	Nu există.

Titlul calificării profesionale: Cofetar

Cod RNC:

Nivel: 3

Lista competențelor profesionale

Cod	Denumirea competenței profesionale	Nivel	Credite
CG1	Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională	3	
CG2	Organizarea eficientă a activității profesionale	3	
CG3	Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare	3	
CG4	Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător	3	
CG5	Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor	3	
CG6	Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului	3	
CG7	Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale	3	
CG8	Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară	3	
CG9	Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă	3	
CS1	Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă	3	
CS2	Aplicarea măsurilor igienico-sanitare	3	
CS3	Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente	3	
CS4	Pregătirea ingredientelor	3	
CS5	Prelucrarea ingredientelor pentru producere	3	
CS6	Prepararea aluaturilor	3	
CS7	Modelarea semiproduselor pentru coacere	3	
CS8	Coacerea (semi) produselor	3	
CS9	Prepararea siropurilor și glazurilor	3	
CS10	Prepararea caramelului	3	
CS11	Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor	3	
CS12	Prepararea fondantei și marțipanului	3	
CS13	Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie	3	
CS14	Decorarea produselor de cofetărie și patiserie	3	
CS15	Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare	3	
CS16	Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare	3	

Notă: Stabilirea numărului de credite

Numărul de credite va putea fi stabilit pentru fiecare competență după încheierea definiției la nivel european a metodelor de alocare a punctelor de credite, inclusiv pentru învățământul profesional tehnic secundar.

Competența profesională: **Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă**

Cod: **CS1**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizează ordinul de lucru. 2. Discută aspectul de producere cu superiorul. 3. Verifică starea sanitară și tehnică a utilajelor, inventarului și ustensilelor. 4. Amplasează ergonomic ustensilele, vesela, utilajul la locul de muncă. 5. Informează despre accidente, deteriorări. 6. Discută lansarea produselor noi cu reprezentanții secției tehnologice. 7. Raportează asupra lucrului efectuat. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sarcina de lucru, operații tehnologice; - Materia primă; - Ustensile, inventarul și utilaje și amplasarea lor ergonomică la locul de muncă; - Instrucțiuni de exploatare a ustensilelor, inventarului și utilajelor; - Comunicarea cu superiorul și colegii de echipă privind accidentele, deteriorările și neajunsurile la locul de muncă; - Modalități de raportare asupra lucrului efectuat.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic	Test scris Chestionare orală

Competența profesională: **Aplicarea măsurilor igienico-sanitare**

Cod: **CS2**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Participă la instruirii în domeniul igienei și sănătății de muncă. 2. Îmbracă vestimentația de specialitate. 3. Verifică starea sanitară și tehnică a utilajelor, inventarului și ustensilelor. 4. Tratează sanitar locul de muncă și utilajele (spălarea, dezinfectarea etc.). 5. Tratează sanitar utilajele și inventarul (spălarea sterilizarea etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Măsurile de igienă, securitate și sănătate în muncă; - Echipamentul individual de lucru/protecție; - Norme igienico-sanitare de menținere a echipamentului de lucru/protecție; - Norme igienico-sanitare de verificare a stării sanitare a spațiilor, ustensilelor, inventarului și utilajelor de lucru; - Norme igienico-sanitare de tratare a utilajelor, ustensilelor, inventarului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității	Chestionare orală Test scris

Competența profesională: **Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente**

Cod: **CS3**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calculează cantitatea ingredientelor pentru produse. 2. Recepționează materia primă de la depozit conform ordinului de lucru. 3. Verifică cantitatea și calitatea de materie primă recepționată. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calculul ingredientelor/materiei prime conform instrucției tehnologice/rețetei; - Instrucțiuni tehnologice de recepționare a loturilor de materie primă și ingrediente de la depozit; - Metode de verificare a calității materiei prime și ingredientelor; - Ambalajul de transport al materiei primă și ingredientelor; - Norme de siguranță a alimentelor și securitatea în muncă la înlăturarea ambalajului de transport și manipularea materiei prime și ingredientelor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității Chestionare orală	Test scris Chestionare orală

Competența profesională: **Pregătirea ingredientelor**

Cod: **CS4**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Cântărește ingredientele. 2. Spală ingredientele (fructe, legume, ouă etc.). 3. Zvântă ingredientele (fructe, legume etc.).	- Modalitatea de cântărire a ingredientelor; - Norme igienico-sanitare pentru spălarea ingredientelor; - Condiții pentru zvântarea ingredientelor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Chestionare orală	Test scris Chestionare orală

Competența profesională: **Prelucrarea ingredientelor pentru producere**

Cod: **CS5**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Decojește ingredientele (fructe, legume etc.). 2. Taie ingredientele în bucăți; 3. Topește ingredientele (unt, ciocolată etc.). 4. Fierbe ingredientele (ouă, legume, fructe). 5. Usucă ingredientele (nuci, biscuiți etc.). 6. Mărunțește ingredientele (biscuiți, nuci etc.). 7. Macină ingredientele. 8. Înmoaie ingredientele. 9. Strecoară ingredientele. 10. Cerne ingredientele. 11. Pasează ingredientele. 12. Dozează ingredientele. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prelucrarea manuală a ingredientelor; - Ustensile, utilaje pentru prelucrarea manuală a ingredientelor; - Norme sanitar-igienice la prelucrarea manuală a ingredientelor; - Prelucrarea mecanică a ingredientelor; - Metode și ustensile, utilaje pentru prelucrarea mecanică a ingredientelor; - Norme de securitate și sănătate în muncă la prelucrarea mecanică a ingredientelor; - Cantitatea netă a ingredientelor; - Prelucrarea termică a ingredientelor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității	Test scris

Competența profesională: **Prepararea aluaturilor**

Cod: **CS6**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stabilește regimul de temperatură în conformitate cu condițiile de maturare a aluatului. 2. Mixează ingredientele pentru aluat. 3. Frământă aluatul. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tipuri de aluat; - Metode de preparare a aluatului; - Condițiile de maturare a aluatului - Regimul de temperatură a camerei pentru dospit; - Combinarea ingredientelor; - Ordinea de amestecare a ingredientelor; - Procesul tehnologic de frământare a aluatului; - Cerințele de calitate la frământarea aluatului; - Procesul tehnologic pentru porționarea/stratificarea aluatului; - Norme de igienă și siguranță a alimentelor la porționarea aluatului; - Norme de securitate și sănătate în muncă la porționarea aluatului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic Portofoliu Chestionare orală	Test scris Portofoliu Proiect Chestionare orală

Competența profesională: **Modelarea semiproduselor pentru coacere**

Cod: **CS7**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stratifică aluatul. 2. Modelează aluatul. 3. Modelează produsul. 4. Pregătește tăvile pentru coacere. 5. Umplesemiprodusul cu cremă, compoziție. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și greutatea produsului finit; - Norme de igienă și siguranță alimentară la porționarea și/sau stratificarea aluatului; - Porționarea și/sau stratificarea aluatului; - Divizarea aluatului în funcție de sortiment; - Norme de igienă și siguranță alimentară la modelarea /laminarea aluatului; - Norme de securitate și sănătate în muncă la modelarea /laminarea aluatului; - Modelarea și/sau laminarea în mod manual sau mecanizat a aluatului; - Asamblarea semiproduselor; - Verificarea vizuală a semiproduselor asamblate; - Tăvăli și forme de copt; - Condițiile sanitare și de microclimat pentru fermentarea semiproduselor; - Monitorizarea procesului de fermentare a semiproduselor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Observarea directă a activității Portofoliu Chestionare orală</p>	<p>Test scris Portofoliu Chestionare orală Proiect</p>

Competența profesională: **Coacerea (semi) produselor**

Cod: **CS8**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Setează parametrii. 2. Unge semiprodusul (cu unt, ouă etc). 3. Introducă semiprodusul în cuptor. 4. Supraveghează produsul de coacere. 5. Extrage produsul din cuptor, tăvi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parametrii tehnologici ai regimului de coacere; - Tipuri de cuptoare; - Setarea parametrilor tehnologici ai regimului de coacere; - Modalitatea de ungere și presărare a semiprodusul; - Normele de securitate și sănătate în muncă la amplasarea semiprodusului în cuptor; - Modalitatea de monitorizare a procesului de coacere; - Normele de securitate și sănătate în muncă la extragerea semiprodusului din cuptor/tăvi; - Condițiile pentru răcirea semiprodusului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic	Chestionare orală

Competența profesională: **Prepararea siropurilor și glazurilor**

Cod: **CS9**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Prepară siropul. 2. Prepară glazura.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipuri de sirop și glazură; - Metode de preparare a sucurilor din fructe; - Modalitatea de îmbinare a componentelor; - Cerințe tehnologice pentru tratarea termică a compozițiilor; - Procesul tehnologic de strecurare a siropului; - Procesul tehnologic de răcire a compozițiilor; - Aditivi pentru colorarea și aromatizarea compozițiilor; - Modalitatea de colorare și aromatizare a compozițiilor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității Portofoliu Chestionare orală	Test scris Portofoliu Chestionare orală

Competența profesională: **Prepararea caramelului**

Cod: **CS10**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Prepară caramelul.	<ul style="list-style-type: none">- Procesul tehnologic de tratare termică a zahărului;- Modalitatea de amestecare a compoziției;- Modalitatea de încorporare a ingredientelor în compoziție;- Condițiile de răcire a caramelului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Chestionare orală	Test scris Chestionare orală

Competența profesională: **Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor**

Cod: **CS11**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Amestecă ingredientele pentru creme și compoziții. 2. Malaxează crema.	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredientele, compozițiile și umpluturile pentru creme; - Modalitatea de combinare a ingredientelor compozițiilor și umpluturilor pentru creme; - Condițiile de igienă și siguranță alimentară la combinarea ingredientelor compozițiilor și umpluturilor pentru creme; - Procesul tehnologic de malaxare a ingredientelor; - Modalitatea de tratare termică a compoziției de cremă; - Condițiile de răcire și păstrare a cremelor, compozițiilor și umpluturilor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic Portofoliu Chestionare orală	Test scris Portofoliu Chestionare orală

Competența profesională: **Prepararea fondantei și marțipanului**

Cod: **CS12**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Prepară fondanta și marțipanul.	<ul style="list-style-type: none"> - Modalitatea de combinare a zahărului cu apă; - Procesul tehnologic de fierbere și colorare a siropului; - Modalități de tablare a siropului; - Modalitatea de combinare a ingredientelor și ordinea de amestecare a acestora; - Procesul tehnologic de frământare a compoziției de marțipan; - Condiții de păstrare a fondantei și marțipanului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic	Test scris Chestionare orală

Competența profesională: **Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie**

Cod: **CS13**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Umectează semiprodusul cu sirop. 2. Umple semiprodusul cu cremă, compoziție. 3. Formează semiprodusul. 4. Unge semiprodusul cu cremă, magiun. 5. Porționează produsul. 	<ul style="list-style-type: none"> - Modalitatea de trampare a semiprodusul cu sirop; - Cerințe referitor la umplerea semiprodusul cu creme/compoziții/ umpluturi; - Norme de igienă și siguranță alimentară la formarea și/sau porționarea produsului; - Modalitatea de glasare a semiprodusului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Chestionare orală Observarea directă a activității	Portofoliu

Competența profesională: **Decorarea produselor de cofetărie și patiserie**

Cod: **CS14**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Modelează elemente de decor (din marțipan, caramel, cremă etc.). 2. Glazurează semiprodusul cu peltea, ciocolată, cremă etc. 3. Presară semiprodusul cu barot, cacao, fulgi de cocos etc. 4. Ornează produsul. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schița de decor; elemente de decor; - Metode/tehnici de decor; - Tăierea, decuparea și asamblarea elementelor de decor; - Modalitatea de montare a elementelor de decor; - Verificarea ornării cu schița de decor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observarea directă a activității Test practic Portofoliu Chestionare orală	Test scris Portofoliu Chestionare orală

Competența profesională: **Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare**

Cod: **CS15**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
1. Verifică greutatea produsului cu rețeta. 2. Răcește/congelează produsul.	- Reguli de verificare a greutateii produsului finit; - Condițiile pentru răcirea/congelarea produsului finit; - Normele igienico-sanitare pentru răcirea/congelarea produsului finit.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității	Chestionare orală

Competența profesională: **Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare**

Cod: **CS16**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cântărește produsul finit. 2. Efectuează controlul organoleptic (culoarea, mirosul, gustul etc.). 3. Pregătește ambalajul pentru produs. 4. Ambalează produsul. 5. Etichetează ambalajul cu indicarea temperaturii și condițiilor de păstrare a produsului. 6. Păstrează produsul conform cerințelor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cerințe pentru verificarea organoleptică a produsele finite; - Tipuri de ambalaj al produselor finite; - Cerințe referitor la cântărirea produselor finite; - Norme de igienă și siguranță alimentară la ambalarea produselor finite; - Tipuri de etichetă; - Reguli de etichetare a produselor finite; - Condițiile pentru păstrarea/ depozitarea produsului finit; - Norme igienico-sanitare pentru păstrarea/depozitarea produsului finit; - Modalitatea de prezentare a produselor de cofetărie și patiserie.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Test practic Observarea directă a activității	Test scris Chestionare orală