



MINISTERUL EDUCAȚIEI AL REPUBLICII MOLDOVA



DESCRIEREA CALIFICĂRII

Brutar

COD 721004

Nivelul calificării: 3

Domeniul ocupațional: Industrie

Domeniul de formare profesională 721 Prelucrarea alimentelor

Chișinău, 2015

Grupul de elaborare a calificării profesionale:

Racu Zinaida, maistru-profesor, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău

Bunescu Viorica, maistru-profesor discipline tehnice, Școala Profesională nr. 5, mun. Chișinău

Melnic Ludmila, manager SMC, S.A. „Franzeļuța”, mun. Chișinău

Efremov Cristina, tehnician-tehnolog, S.A. „Franzeļuța”, mun. Chișinău

Vartic Aurelia, expert format în elaborarea calificărilor

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

Comisia de validare:

Kolomoiteva Tatiana, Șef adjunct, Direcția Educație, Informație și Relații Internaționale, Secretar-coordonator al Comitetului sectorial FNSAA

Voronov Aliona, Director, Fabrica nr. 3, SA „Franzeļuța”

Hmelnițaia Valentina, Inginer -tehnolog in panificație, Președintele Sindicatului „Franzeļuța”

Denumirea documentului electronic:

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

Descriere	Ocupația <i>Brutar</i> se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație. Practicanții acestei profesii lucrează la fabricarea produselor de panificație în unități mari din industria panificației, sau în brutării mici. Sarcinile de serviciu ale brutarului în ordinea importanței lor se referă la: respectarea dozajelor conform rețetelor de fabricație; frământarea aluatului; porționarea; modelarea; coacerea; ambalarea; respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de igienă și siguranța alimentelor. Pentru exercitarea atribuțiilor specifice ocupației de brutar sunt necesare abilități intelectuale legate de aspectele cognitive ale tehnologiei, rapiditatea în gândire, ușurința lucrului cu cifrele, atenție selectivă și distributivă.
Scop	Facilitează angajarea în câmpul muncii
Modalități de furnizare	Programe de formare profesională inițială, sisteme de ucenicie, cursuri de scurtă durată, învățare în context non-formal
Durata studiilor	1, 2, 3 ani; 2 – 9 luni
Certificare	Certificat de calificare
Grup țintă	Elevi, șomeri, angajați
Motivație	Calificarea <i>Brutar</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
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: *Brutar*

Cod RNC:

Nivel: 3

Lista competențelor profesionale

Cod	Denumirea competenței profesionale	Nivel	Credite
CG1	Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei de panificație în activitatea profesională	3	
CG2	Organizarea eficientă a activității profesionale	3	
CG3	Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică	3	
CG4	Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului	3	
CG5	Aplicarea/respectarea normelor de igienă	3	
CG6	Asigurarea calității	3	
CG7	Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul panificației și pastelor făinoase, regulamentul intern al întreprinderii) în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale	3	
CG8	Gestionarea eficientă a situațiilor de risc	3	
CS1	Organizarea optimală a procesului și locului de lucru	3	
CS2	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă	3	
CS3	Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor	3	
CS4	Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare	3	
CS5	Dozarea materiilor prime și produselor auxiliare	3	
CS6	Frământarea aluatului	3	
CS7	Fermentarea aluatului	3	
CS8	Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului	3	
CS9	Coacerea semifabricatelor	3	
CS10	Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare	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 optimală a procesului și locului de lucru**

Cod: **CS1**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Promovează cerințele de securitate la locul de muncă. 2. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate. 3. Menține starea de igienă a locului de muncă. 4. Stabilește acțiuni proprii în baza indicațiilor și sarcinilor primite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sarcini de lucru conform specificul locului de muncă; - Reguli generale de igienă; - Etapele de realizare a activităților proprii. Fazele procesului tehnologic și operațiile corespunzătoare fiecărei faze; - Neconformități și măsurile corective; - Lucrul în echipă (coordonarea cu superiorul și colegii de lucru) privind desfășurarea procesului tehnologic; - Situații de risc și măsurile întreprinse. - Ustensile, echipamente necesare și destinația lor.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă**

Cod: **CS2**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifică integritatea stării de sănătate în vederea corespunderii pentru procesul de lucru. 2. Menține igiena personală. 3. Promovează cerințele de securitate la locul de muncă. 4. Verifică igienizarea locului de muncă și starea tehnică a echipamentelor de lucru și de protecție. 5. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului. 6. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamentelor de protecție și de lucru, spațiilor de lucru). 	<ul style="list-style-type: none"> - Igiena personală și igienizarea echipamentelor de protecție; - Norme de securitate și sănătate în muncă; - Tehnica securității exploatarei instalațiilor și echipamentelor mecanice și electrice; - Situațiile de risc și măsurile întreprinse; - Procedurile de prevenire și stingere a incendiilor. Planul de evacuare în caz de incendiu; - Acordarea primului ajutor medical. - Măsuri preventive pentru înlăturarea neconformităților depistate.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor**

Cod: **CS3**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifică igienizarea locului de muncă și starea tehnică a echipamentelor de lucru și de protecție. 2. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 3. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamentelor de protecție și de lucru, spațiilor de lucru). 4. Recepționează materia primă și produsele auxiliare. 5. Identifică materia primă și produsele auxiliare în funcție de produse. 6. Dezambalează ingredientele. 7. Cerne ingredientele pulverulente și să înlătore impuritățile. 8. Dizolvă ingredientele (sare, zahăr, drojdie). 9. Filtrează suspensia de drojdie, soluția de sare și zahăr etc. 10. Verifică concentrația soluțiilor și suspensiilor. 11. Spală ingredientele (ouă, fructe uscate etc.). 12. Soluționează neconformitățile minore în procesul de pregătire a materiei prime și auxiliare. 13. Dozează materia primă în cantitatea prevăzută de rețeta de preparare a maielei. 14. Dozează materia primă și produsele auxiliare pentru prepararea aluatului. 15. Soluționează neconformitățile minore în procesul de preparare a aluatului. 16. Pregătește/unge tăvile, formele etc. 17. Modelează automatizat sau manual bucățile de aluat conform sortimentului și formei stabilite. 18. Ornează după caz semifabricatul conform sortimentului și formei stabilite. 19. Realizează operațiunile premergătoare coacerii: crestează, aplică semne distinctive pe semifabricat, unge, presără suprafața semifabricatelor conform instrucțiunilor tehnologice. 20. Setează parametrii regimului de coacere: durată, 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme și regulamente privind igiena și siguranța alimentelor; - Neconformități și măsuri corective; - Igiena personală și echipamentele de protecție; - Igiena utilajului și ustensilelor de lucru; - Igiena spațiilor de lucru; - Fazele procesului tehnologic și operațiile corespunzătoare fiecărei faze privind siguranța alimentelor.

<p>temperatură, umiditate în funcție de sortiment.</p> <p>21. Plasează semifabricatul în cuptor.</p> <p>22. Descarcă cuptorul.</p> <p>23. Verifică organoleptic produsele coapte.</p> <p>24. Ornează final produsele, după caz.</p> <p>25. Rebutează produsele necorespunzătoare.</p> <p>26. Selectează ambalajul conform produsului.</p> <p>27. Ambalează produsele.</p> <p>28. Remediază neconformitățile minore în procesul de pregătire a produsului pentru depozitare și livrare.</p>	
--	--

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Observare directă</p> <p>Test practic</p> <p>Fișa de lucru</p>	<p>Test oral</p> <p>Test scris</p> <p>Fișa de lucru</p>

Competența profesională: **Pregătirea materiilor prime și produselor auxiliare**

Cod: **CS4**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă. 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinile de lucru primite. 4. Recepționează materia primă și produsele auxiliare. 5. Identifică materia primă și produsele auxiliare în funcție de produse. 6. Eliberează de ambalaj ingredientele. 7. Cerne ingredientele pulverulente și înlătură impuritățile. 8. Dizolvă ingredientele (sare, zahăr, drojdie). 9. Filtrează suspensia de drojdie, soluția de sare și zahăr etc. 10. Verifică concentrația soluțiilor și suspensiilor; 11. Pregătește ingredientele (spălare, uscare, separare). 12. Emulsionează ingredientele (margarină, grăsimi vegetale etc.). 13. Strecoară ingredientele topite. 14. Opărește ingredientele (făina de porumb, făina de hrișcă, malțul de seară, tărâța etc.). 15. Mărunțește/fărâmițează/răzuiește, după caz, ingredientele. 16. Soluționează neconformitățile minore în procesul de pregătire a materiei prime și auxiliare. 17. Cântărește materia primă și produsele auxiliare, conform rețetei. 18. Dozează materia primă în cantitatea prevăzută de rețeta de preparare a maielei. 19. Dozează materia primă și produsele auxiliare pentru prepararea aluatului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Norme și regulamente privind igiena și siguranța alimentelor; - Caracteristicile materiei prime și produselor auxiliare utilizate în panificație; - Parametrii de calitate a materiei prime și produselor auxiliare; - Dezambalarea materiilor prime și produselor auxiliare. Evacuarea deșeurilor; - Pregătirea materiilor prime de bază (făină, apă, drojdia, sare); - Pregătirea materiilor auxiliare (zahăr, grăsimi, lapte praf, ouă, semințe, fructe uscate, etc.); - Descrierea operațiilor de pregătire a ingredientelor; - Situațiile de risc și măsurile întreprinse la pregătirea materiilor prime și auxiliare; - Neconformități și măsuri preventive.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Dozarea materiilor prime și produselor auxiliare**

Cod: **CS5**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă privind desfășurarea procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă. 3. Stabilește acțiuni proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Cântărește materia primă și produsele auxiliare, conform rețetei. 5. Dozează materia primă în cantitatea prevăzută de rețeta de preparare a maiei; 6. Verifică cantitatea dozată de ingrediente la prepararea maiei, după caz. 7. Dozează materia primă și produsele auxiliare pentru prepararea aluatului. 8. Verifică cantitatea dozată de ingrediente la prepararea aluatului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea echipamentelor de măsurare și dozare pentru componentele lichide și solide; - Dozarea cantitativă în funcție de rețeta de fabricație și ordinea prevăzută în instrucțiunile de lucru; - Metode de deservire și întreținere a echipamentelor de măsurare și monitorizare; - Situații de risc și măsuri întreprinse.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Frământarea aluatului**

Cod: **CS6**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamentelor de protecție și de lucru, spațiilor de lucru). 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Prepară maiaua conform rețetei. 5. Monitorizează procesul de fermentare a maieiei. 6. Dozează materia primă și produsele auxiliare pentru prepararea aluatului. 7. Setează parametrii tehnologici pentru frământarea aluatului conform instrucțiunilor de lucru, în funcție de sortiment. 8. Monitorizează permanent procesul de malaxare a aluatului. 9. Soluționează neconformitățile minore în procesul de preparare a aluatului. 10. Determină organoleptic momentul final de frământare a aluatului. 11. Transportă aluatul la locul pentru fermentare. 12. Monitorizează procesul de fermentare a aluatului conform rețetei. 13. Determină organoleptic și fizico-chimic momentul final de fermentare al aluatului. 14. Transportă cuvele cu aluat la locul de prelucrare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situații de risc și măsuri întreprinse; - Neconformități și măsurile preventive; - Clasificarea drojdiilor. Pregătirea suspensiei de drojdie, apei și soluției de sare; - Pregătirea materiilor prime și auxiliare la desfășurarea procesului tehnologic; - Parametrii tehnologici în cadrul procesului de preparare a maieiei și aluatului; - Clasificarea maieielor; - Utilajul tehnologic de preparare a maieielor și aluatului. Exploatarea și igiena sanitară a utilajului; - Parametrii tehnologici de frământare a maieiei/aluatului; - Monitorizarea procesului de frământare/fermentare.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
<p>Observare directă Test practic Fișa de lucru</p>	<p>Test oral Test scris Proiect</p>

Competența profesională: **Fermentarea aluatului**

Cod: **CS7**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamente de protecție și de lucru, spații de lucru). 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Determină organoleptic momentul final de frământare al aluatului. 5. Monitorizează procesul de fermentare al maielei. 6. Monitorizează procesul de fermentare al aluatului conform rețetei. 7. Determină organoleptic și fizico-chimic momentul final de fermentare al aluatului. 8. Transportă cuvele cu aluat la locul de prelucrare. 9. Realizează procesul de predospire, repauzarea bucăților de aluat. 10. Realizează procesul de dospire finală conform instrucțiunilor de lucru în funcție de tipul utilajelor din dotare. 11. Monitorizează parametrii de temperatură și umiditate a mediului în dospitor. 12. Stabilește prin verificări senzoriale momentul final de dospire a semifabricatului. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situații de risc și măsuri întreprinse; - Neconformități și măsuri preventive; - Regimul de fermentare a aluatului; - Setarea parametrilor tehnologici de fermentare ai aluatului în funcție de parametrii de calitate ai materiilor prime utilizate; - Setarea regimului de fermentare în funcție de procedeul tehnologic aplicat; - Determinarea organoleptică și fizico-chimică a momentului final de fermentare a aluatului.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Divizarea aluatului și modelarea semifabricatului**

Cod: **CS8**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamente de protecție și de lucru, spații de lucru). 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Pregătește/unge tăvile, formele etc. 5. Divizează/porționează (manual sau mecanizat) aluatul în bucăți cu masă egală. 6. Verifică greutatea bucăților de aluat divizat. 7. Ajustează la necesitate masa bucăților de aluat divizat. 8. Realizează procesul de predospire, repauzarea bucăților de aluat. 9. Modelează automatizat sau manual bucățile de aluat conform sortimentului și formei stabilite. 10. Ornează după caz semifabricatul conform sortimentului și formei stabilite. 11. Așează pe tave, în forme și transporte semifabricatul modelat în dospitor. 12. Soluționează neconformitățile minore în procesul de prelucrare a aluatului (la necesitate). 	<ul style="list-style-type: none"> - Situații de risc și măsuri întreprinse; - Neconformități și măsuri preventive; - Tave și forme. Clasificarea, utilizarea, pregătirea; - Succesiunea operațiilor de prelucrare a aluatului: - Divizare, laminare; - Rotunjire (premodelarea); - Dospire intermediară (repaos); - Modelare finală; - Dospire finală; - Decorarea suprafețelor semifabricatelor. - Determinarea finalului procesului de fermentare a s/fabricatului; - Modalitatea de apreciere a momentului final de dospire pentru etapa de coacere; - Clasificarea dulapurilor de dospire.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Coacerea semifabricatelor**

Cod: **CS9**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamente de protecție și de lucru, spații de lucru). 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Realizează operațiunile premergătoare coacerii: crestarea, aplicarea semnelor distinctive pe semifabricat, ungerea, presărarea suprafeței semifabricatelor conform instrucțiunilor tehnologice. 5. Setează parametrii regimului de coacere: durată, temperatură, umiditate în funcție de sortiment. 6. Plasează semifabricatul în cuptor. 7. Supraveghează procesul de coacere. 8. Determină momentul final de coacere după parametrii de pe panoul de comandă și vizual. 9. Descarcă cuptorul. 10. Verifică organoleptic produsele coapte. 11. Ornează (finalizează) produsele, după caz. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situațiile de risc și măsurile întreprinse; - Neconformitățile și măsurile preventive; - Clasificarea, construcția și principiul de funcționare a cuptoarelor; - Deservirea și întreținerea cuptoarelor; - Regimul de coacere, parametrii tehnologici în dependență de tipul cuptorului și sortimentul fabricat; - Operațiile premergătoare coacerii și amplasarea semifabricatelor în cuptor (crestare, ștanțare, ungere, presărare, umezire/aburire); - Încărcarea și descărcarea cuptorului cu respectarea normelor privind securitatea și sănătatea în muncă și siguranța alimentară; - Metodele de determinare a momentului final de coacere.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect

Competența profesională: **Pregătirea produselor pentru depozitare și livrare**

Cod: **CS10**

Nivel: **3**

Credite:

Abilități	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifică și raportează superiorului neconformitățile majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru. 2. Menține starea de igienă a locului de muncă (echipamente de protecție și de lucru, spații de lucru). 3. Stabilește acțiunile proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite. 4. Răcește produsele finite. 5. Efectuează controlul organoleptic al produselor răcite. 6. Rebutează produsele necorespunzătoare. 7. Selectează tipul de ambalaj. 8. Verifică ambalajul; 9. Feliază produsele finite, după caz. 10. Ambalează produsele. 11. Marchează produsele, după caz. 12. Completează fișa de predare – primire către depozit. 13. Soluționează neconformitățile minore în procesul de pregătire a produsului pentru depozitare și livrare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situațiile de risc și măsurile întreprinse; - Neconformitățile și măsurile preventive; - Normele securității și sănătății în muncă; - Răcirea pâinii și procesele care au loc în timpul răcirii; - Parametrii de microclimă în procesul de răcire finală; - Rebutarea produselor neconforme; - Metodele de ambalare în funcție de tipul produsului. Normele de igienă și siguranță a alimentelor privind etapa de ambalare; - Tipuri de ambalaj de produs și ambalaj de transport: - Marcarea/etichetarea produselor ambalate; - Documente specifice la predarea producției finite.

Metode de evaluare	
Abilități	Cunoștințe
Observare directă Test practic Fișa de lucru	Test oral Test scris Proiect