COORDONAT:
Ministerul Muncii și Protecției Sociale

Vasile CUȘCA,
Secretar de stat
30 noiembrie 2023

APROBAT:
Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării

Dumitru ALAIBA,
Viceprim-ministru,
Ministru
08 decembrie 2023

DECIZIA
Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova
nr. 8-3 din 20 noiembrie 2023

STANDARD OCUPAȚIONAL
Bucătar/Bucătăreasă

Codul CORM: 512001
Nivelul CNCRM: 3

Coordonatoare:

1. **POSȚAN Liliana,** expertă în elaborarea standardelor ocupaționale
2. **BABCENCO Coralia,** membră a Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova

Grupul de lucru pentru modificarea standardului ocupațional (conform pct. 22 din HG nr. 678/2020):

1. **GRAJDEAN Adrian**, tehnolog, SC „Cialcris" S.R.L.
2. **GHIMPU Ala**, administratoare, I.M.A.P. „Adolescența"
3. **CHIRILA Ion**, bucătar șef, SC „Cialcris" S.R.L.

Comisia de evaluare și validare a standardului ocupațional:

1. **CRISTENCO Marcel**, Brand Chef, ÎCS „Casa Rinaldi Effea Services" SRL, președintele comisiei
2. **CERLAT Sergiu**, bucătar, Restaurantul „Capitoles Park", S.R.L., membru al comisiei
3. **CIOBANU Victor**, șef adjunct interimar, Direcția reglementarea și dezvoltarea mediului de afaceri, Ministerul Dezvoltării Economice și Digitalizării, membru al comisiei

DESCRIEREA OCUPAȚIEI

Definiția ocupației: *Bucătarii/bucătăresele* planifică, organizează, prepară şi gătesc mâncarea în unități de alimentație publică, hoteluri, restaurante, la bordul navelor, în trenurile de călători, în pensiuni turistice etc. Atribuțiile de bază ale acestora includ: planificarea meselor, pregătirea și prepararea produselor alimentare, verificarea calității alimentelor, cântărirea, măsurarea și amestecarea ingredientelor, reglarea temperaturii cuptoarelor, grătarelor, friteuzelor și a altor echipamente de gătit, inspectarea și curățarea bucătăriei, echipamentelor de bucătărie și a zonelor de servire pentru a asigura respectarea condițiilor de securitate, sanitare de folosire a alimentelor, exploatarea echipamentelor de gătit, planificarea, supravegherea și coordonarea activității ajutorilor de bucătar.

Bucătarul/bucătăreasa este persoana care deține cunoștințe şi deprinderi speciale domeniul serviciilor de alimentație publică, capabilă să asigure pregătirea calitativă a semipreparatelor și preparatelor culinare, prevăzute de sortimentul unității și în conformitate cu cerințele sanitaro-igienice.

Activitatea *bucătarului/bucătăresei* se referă la realizarea preparatelor culinare complexe, în baza diferitor rețete, pentru a satisface exigențele consumatorilor. Rezultatul muncii bucătarului/bucătăresei influențează în mod direct starea de sănătate a consumatorului. Din aceste considerente, bucătarul/bucătăreasa trebuie să respecte cu strictețe cerințele sanitaro-igienice față de procesul tehnologic de preparare a producției culinare și condițiile de păstrare a acesteia. De asemenea, bucătarul/bucătăreasa trebuie să cunoască şi să respecte instrucțiunile tehnologice/rețetele de pregătire a preparatelor culinare.

În activitatea sa profesională, *bucătarul/bucătăreasa* utilizează echipament tehnologic specializat, ustensile și mașini cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate culinare. Bucătarii/bucătăresele trebuie să cunoască părțile componente şi principiul de funcționare a utilajului secțiilor de producere şi să posede deprinderi practice de exploatare a acestuia. *Bucătarul/bucătăreasa* trebuie să cunoască şi să poată utiliza corect ustensilele, dispozitivele, accesoriile şi echipamentele aplicate în procesul tehnologic.

Bucătarul/bucătăreasa poate lucra autonom sau în echipă, sub conducerea unui bucătar șef. Este responsabil de realizarea propriilor atribuții sau a activității efectuate de echipa pe care o conduce.

Activitatea *bucătarului/bucătăresei* este expusă la anumite riscuri și accidente, cele mai frecvente fiind de natură mecanică (alunecări, tăieri) sau termică (arsuri la nivelul mâinilor sau feței prin contactul cu mașinile de gătit sau uneltele de bucătărie încinse, aburului și lichidelor fierbinți). De aceea, bucătarul trebuie să manifeste o atenție deosebită față de operațiunile efectuate.

În activitatea sa profesională, *bucătarul/bucătăreasa* trebuie să posede deprinderi practice de organizare a procesului şi locului de muncă, să fie responsabil și organizat, să dețină capacități de apreciere gustativă a bucatelor, atenție la detalii, creativitate, precum și răbdare, flexibilitate și receptivitate la doleanțele consumatorului.

Bucătarii/bucătăresele trebuie să tindă permanent spre perfecționare, spre elaborare de rețete noi, ce conțin produse ecologic pure şi asigură o alimentație sănătoasă și echilibrată.

În condițiile formării profesionale continue, *Bucătarii/bucătăresele* pot exercita ocupațiile: Bucătar/bucătăreasă în bucătăria specializată, Bucătar-șef/bucătăreasă-șefă, Maistru în unitate de alimentație publică, Şef/șefă bucătărie pentru copii, Șef/șefă bucătărie specializată.

Condițiile de muncă solicitate (mediul fizic, socio-organizațional):

Mediul fizic:

- Activitatea presupune muncă desfășurată în picioare timp îndelungat;
- Activitatea presupune operarea cu multiple utilaje automatizate;
- Activitatea presupune un nivel ridicat de interacțiune om-tehnologie (automatizarea proceselor);
- Pe durata programului, bucătarul/bucătăreasa este supus/supusă unui regim termic divers, în condiții de mirosuri persistente specifice activităților;
- Pe durata programului poate fi expus/expusă la iluminat artificial, radiații, zgomot, curenți de aer etc.;
- Activitatea de muncă poate conține manipulare manuală a maselor (greutăților) la locul de muncă (ridicarea, susținerea, așezarea, împingerea, tragerea, purtarea sau deplasarea unei mase).

Socio-organizațional:

- Sarcinile de muncă sunt structurate, sunt desfășurate în condiții de interacțiune cu diferiți factori: umani, materiali, tehnologici, chimici, biologici, etc.;
- Condiții de muncă cu stres moderat;
- Condiții de muncă cu solicitări moderate privind calitatea proceselor pe fluxul de fabricație pe toată durata de viață a produsului;
- Bucătarul/bucătăreasa lucrează, ca parte a unei echipe pregătind preparate mai complexe în conformitate cu instrucțiunile unui superior;
- Bucătarul/bucătăreasa își adaptează propriul comportament la circumstanțe de rezolvare a problemelor prin colaborare cu personalul ierarhic superior, asigurând schimbul eficient de informații și comunicare interpersonală.

Riscuri profesionale:

- *riscuri fizice:* lezări mecanice, termice, alunecări, electrocutare, asfixiune, incendiere, explozie, manipularea manuală a maselor la locul la locul de muncă;
- *riscuri chimice:* infectare, intoxicare, supradozarea ingredientelor;
- *riscuri biologice:* intoxicații alimentare, contaminare;
- *riscuri socio-emoționale:* surmenaj, stres din cauza presiunii psihoemoționale, concentrării prelungite, atenției sporite la detalii.

Perspectiva pe piața muncii: Studiile și prognozele pieței muncii arată că, ocupația de bucătar/bucătăreasă este solicitată pe piața muncii din țară și de peste hotare. Alimentarea este o provocare mondială, fapt ce determina oamenii pentru o nutriție sănătoasă, echilibrată, diversificată. Datorită investițiilor în industria alimentară se dezvoltă complexitatea tehnologică a unităților de alimentație publică. Cresc rigorile față de

calificarea bucătarilor/bucătăreselor, sunt solicitate competențe ecologice și digitale, un nivel ridicat al competențelor personale, sociale și de a învăța să înveți, a creativității. Odată cu creșterea rigorilor de competențe și calitate, se atestă o dinamică salarială pozitivă.

Echipamentele și utilajele utilizate în procesul de lucru: Aragaz/plită cu inducție/ultraviolete/electrică, cameră frigorifică, congelator, cuptoare, dospitor, frigidere, friteuză, grătar, malaxor (afânător), mașină de curățat cartofi, mașină de feliat, mașină de întins aluat, mașină de produs gheață, mașină de sigilare / vacuumare, mașină de tocat carne, mașină de tratare termică sous vide, mixer, robot de bucătărie, shocker-freezer (utilaj de congelare rapidă), tacâmuri, tave și forme de copt în asortiment, vase în asortiment.

Tehnicile utilizate în procesul de lucru: Fierbere, blanșare, poșare, gătire la abur, prăjire, brezare, coacere, sotare.

Tendințele de viitor în domeniu:

Bucate preparate cu imprimanta 3D; Procese de producere dirijate la distanță; Automatizarea și robotizarea proceselor tehnologice în bucătărie; Globalizarea bucătăriei (diversificarea preferințelor gastronomice etc.); Bucătăria moleculară; Promovarea bucătăriei tradiționale în țară și peste hotare; Suprasaturația consumatorului cu servicii gastronomice va stimula concurența între bucătari; Revitalizarea patrimoniului gastronomic în contextul dezvoltării agroturismului în Moldova; Orientarea industriei spre reducerea risipei alimentare; Biogastronomia și alimentația sănătoasă, Creșterea motivației tinerilor pentru ocupația bucătar/bucătăreasă.

Date specifice: *Bucătarul/bucătăreasa* este supus/supusă controlului medical conform actelor normative (Legea cu privire la comerțul interior, Hotărârea cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică).

FONDUL STANDARDULUI OCUPAȚIONAL

Competențe generice (transversale) (CG)

CG1. Coordonarea sarcinilor de muncă în echipă
CG2. Gestionarea timpului
CG3. Rezolvarea situațiilor problemă și de risc la locul de muncă
CG4. Comunicarea în limbaj de specialitate
CG5. Aplicarea inovațiilor tehnologice din domeniul echipamentelor profesionale de bucătărie
CG6. Gândirea creativă a proceselor de muncă
CG7. Manifestarea inițiativei în realizarea atribuțiilor de lucru
CG9. Învățare și dezvoltare continuă
CG10. Reziliență fizică, emoțională

Atribuții și sarcini de lucru	Competențe profesionale și corelarea lor cu sarcinile de lucru	Criterii de realizare a activităților asociate competențelor profesionale
ATRIBUȚIA 1. **Asigurarea siguranței și calității preparatelor culinare** **Sarcina 1.1.** Aplicarea normelor de igienă personală și de siguranță a alimentelor **Sarcina 1.2.** Purtarea echipamentelor individuale de lucru și de protecție **Sarcina 1.3**. Formarea continuă a competențelor în igiena produselor culinare şi igienă personală **Sarcina 1.4.** Asigurarea calității proceselor, pe fluxul de fabricație pe toată durata de viață a produsului **Sarcina 1.5**. Aprecierea indicilor organoleptici ai preparatelor culinare pe	**CP1. Aplicarea normelor privind igiena personală, igiena locului de muncă, securitatea și sănătatea în muncă** (1.1, 1.2, 1.3, 1.10)	**1.1.** Susține examene de minim sanitar la angajare şi periodice, nu mai rar decât o dată la doi ani, în condițiile stabilite de autorități **1.2.** Parcurge instruire suficientă, adecvată, teoretică şi practică în domeniul securităţii şi sănătăţii în muncă, în special sub formă de informaţii, instrucţiuni şi/sau lecţii, conform legii **1.3.** Poartă permanent echipamente individuale de lucru și de protecție **1.4.** Aplică responsabil principiile de prevenire a riscurilor de securitate și sănătate la locul de muncă **1.5.** Respectă strict regulile igienico-sanitare, de securitate și sănătate în muncă conform legislației, regulamentului intern al entității **1.6.** Igienizează riguros locul de muncă, inventarul, echipamentul, ustensilele pe tot procesul de muncă, cu produse speciale și autorizate, conform specificațiilor tehnice

întreg procesul tehnologic **Sarcina 1.6.** Asigurarea păstrării factorilor nutritivi ai preparatelor culinare **Sarcina 1.7.** Minimalizarea pierderilor și a risipei de alimente **Sarcina 1.8.** Colectarea separată a deșeurilor **Sarcina 1.9.** Gestionarea uleiurilor uzate **Sarcina 1.10**. Susținerea controlului medical și a instruirii igienice periodice **ATRIBUȚIA 2.** **Organizarea locului și a procesului de muncă** **Sarcina 2.1.** Analizarea comenzii zilnice	**CP2. Gestionarea siguranței alimentare pe întreg procesul tehnologic de preparare a alimentelor (HACCP)** (1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 2.8)	**2.1.** Aplică zilnic, cu responsabilitate, reglementările privind igiena și siguranța alimentelor (HACCP) **2.2.** Gestionează oportun și responsabil situațiile de risc pentru igienă și siguranța alimentelor pe fluxul de fabricație **2.3.** Asigură, conform normativelor, parametrii organoleptici, fizico-chimici nutritivi, calorici pe fluxul de fabricație **2.4.** Înlătură imediat riscurile fizice, chimice și biologice la prepararea produselor **2.5.** Aplică, în limitele competenței, măsuri pentru a substitui produsele, ingredientele din aceeași grupă de produse conform regulilor și normelor stabilite **2.6.** Prezintă, la cerere sau necesitate informații obiective privind starea tehnică și igienico-sanitară la locul de muncă **2.7.** Ține riguros registre privind marcarea, termometria, actele de preparare, actele de rebutare, formulare de evidență a deșeurilor conform regulamentului intern al unității, reglementărilor specifice

Sarcina 2.2. Pregătirea echipamentelor și ustensilelor **Sarcina 2.3.** Asigurarea procesului de muncă cu materii prime şi auxiliare **Sarcina 2.4.** Monitorizarea temperaturii cuptoarelor, grătarelor, friteuzelor, altor echipamente de gătit, a agregatelor frigorifice **Sarcina 2.5.** Deconectarea utilajelor termice, mecanice de la sursele de alimentare **Sarcina 2.6.** Coordonarea procesului de muncă cu superiorul	**CP3. Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului** (1.7, 1.8, 1.9)	**3.1.** Procesează cu responsabilitate materiile prime, semipreparatele și bucatele în strictă conformitate cu fișele tehnologice pentru a preveni și minimaliza pierderile și risipa alimentară **3.2.** Sortează deșeurile de producere, conform legii, în dependență de natura lor **3.3.** Gestionează cu responsabilitate uleiurile uzate conform reglementărilor naționale și procedurilor de lichidare a uleiurilor reziduale **3.4.** Evacuează deșeurile din secțiile de producere conform procedurilor de evacuare a deșeurilor organice și a celor anorganice, la încheiere zilei de muncă și în funcție de necesitate
Sarcina 2.7. Gestionarea activității ajutorilor de bucătar **Sarcina 2.8.** Completarea documentelor specifice **Sarcina 2.9.** Participarea la concursuri, master-class-uri, treninguri, degustări **ATRIBUȚIA 3.** **Pregătirea materiilor prime** **Sarcina 3.1.** Recepționarea materiilor prime de la depozit **Sarcina 3.2.** Verificarea cantității și calității materiilor prime recepționate	**CP4. Exploatarea echipamentelor de gătit și servire** (2.2, 2.4, 2.5, 6.3, 6.5)	**4.1.** Analizează cu atenție sarcina de lucru, stabilind succesiunea efectuării operațiilor tehnologice **4.2.** Manipulează zilnic cu echipamente, ustensile, veselă conform fișelor tehnologice **4.3.** Monitorizează temperatura cuptoarelor, grătarelor, friteuzelor, altor echipamente de gătit, agregatelor frigorifice, conform fișelor tehnologice, indicilor organoleptici, normelor de securitate și sănătate la locul de muncă, normelor de siguranță a alimentelor, instrucțiunilor de exploatare a echipamentelor **4.4.** Deconectează utilajele termice, mecanice de la sursele de alimentare, la finele zilei de lucru, a proceselor tehnologice, cu respectarea cerințelor de securitate și sănătate la locul de muncă, în temeiul instruirii obligatorii în domeniul SSM **4.5.** Completează documente de evidență operativă, corect şi la timp, cu respectarea prevederilor legale

Sarcina 3.3. Prelucrarea primară a materiei prime **Sarcina 3.4.** Depozitarea materiilor prime prelucrate **Sarcina 3.5.** Marcarea materiilor prime prelucrate **ATRIBUȚIA 4.** **Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate, bucate** **Sarcina 4.1.** Analizarea cu atenție, sarcina de lucru, stabilind succesiunea efectuării operațiilor tehnologice **Sarcina 4.2.** Selectarea ingredientelor necesare pentru semipreparate, bucate **Sarcina 4.3.** Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor **Sarcina 4.4.** Manipularea ingredientelor necesare pentru semipreparate, bucate **Sarcina 4.5.** Organizarea ingredientelor în ordinea în care vor fi folosite	**CP5. Comunicarea ierarhică și orizontală în procesul de muncă** (2.1, 2.3, 2.6, 2.7, 3.1)	**5.1.** Comunică operativ în bucătărie, în limita competențelor sale, cu superiorul, alți bucătari/bucătărese, ajutorii/ajutoarele de bucătar **5.2.** Cooperează la locul de muncă pentru realizarea sarcinilor la timp, conform standardelor de calitate, cerințelor, așteptărilor consumatorilor **5.3.** Coordonează activitatea ajutorilor/ajutoarelor de bucătar în procesul de prelucrarea primară a materiei prime (decojire, dezosare, deflaxare, decongelare, eviscerare, spălare, zvântare) **5.4.** Comunică la timp comanda zilnică pentru asigurarea materiilor prime și auxiliare
	CP6. Prelucrarea materiei prime (3.2, 3.3, 3.4, 3.5)	**6.1.** Recepționează cantitativ şi calitativ loturi de materie primă și ingrediente conform instrucțiunii tehnologice/rețetei, aplicând metode adecvate de verificare a calității **6.2.** Înlătură ambalajul de transport şi manipulează cu atenție materia primă și ingredientele recepționate, respectând normele de siguranță a alimentelor și securitate în muncă **6.3.** Verifică cu atenție caracteristicile organoleptice, fizice, cantitatea și calitatea materiilor prime recepționate, conform actelor normative, certificatelor de calitate, de inofensivitate, avizului sanitar **6.4.** Prelucrează materiile prime (legume, ciuperci, fructe, crupe, paste făinoase, carne și pasăre, pește), în conformitate cu cerințele tehnologice, normele igienico-sanitare şi cerințele de securitate şi sănătate a muncii, de calculare a materiei prime, precum şi de gestionare a deșeurilor

		6.5. Depozitează materiile prime prelucrate, semipreparatele conform fișelor tehnologice, principiului de compatibilitate, principiul FIFO în depozit, reglementate la nivel național **6.6.** Marchează materiile prime prelucrate, semipreparatele conform termenilor specifici (data, ora, termen de valabilitate), cu respectarea procedurilor interne ale unității
	CP 7. Aplicarea tehnicilor de pregătire a ingredientelor pentru semipreparate, bucate (4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5)	**7.1.** Selectează, cu atenție, organoleptic, ingredientele (legume, ciuperci, fructe, crupe, paste făinoase, carne și pasăre, pește), conform fișei tehnologice **7.2.** Cântărește cu exactitate ingredientele necesare în conformitate cu fișa tehnologică tehnologică/rețetă; **7.3.** Stabilește cantitatea (masa, volumul) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii semipreparatelor, bucatelor **7.4.** Pregătește ingredientele prin tehnici specifice (spălare, decongelare, decojire, tăiere, tranșare, eviscerare etc.), respectând procesul tehnologic şi normele igienico-sanitare. **7.5.** Aranjează ingredientele în bucătărie conform fluxului de lucru, regimului specific de păstrare (temperatură, vecinătate, termen de păstrare, oxidare etc), recomandărilor producătorului pentru a asigura calitatea și siguranța alimentelor

ATRIBUȚIA 5. **Pregătirea semipreparatelor culinare** **Sarcina 5.1.** Aplicarea operațiunilor specifice de obținere a semipreparatelor culinare **Sarcina 5.2.** Prepararea semipreparatelor **Sarcina 5.3.** Tratarea termică a semipreparatelor **Sarcina 5.4.** Asamblarea semipreparatelor **Sarcina 5.5.** Marcarea semipreparatelor **Sarcina 5.6.** Ambalarea semipreparatelor **Sarcina 5.7.** Depozitarea semipreparatelor	**CP8. Prepararea semipreparatelor culinare** (5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5)	**8.1.** Verifică cu atenție disponibilitatea ingredientelor necesare, înainte de a începe prepararea semipreparatelor **8.2.** Pregătește semipreparate culinare prin tăiere, batere, panare, afânare, modelare, tocare, umplere, filetare, conform, respectând procesul tehnologic şi normele igienico-sanitare. **8.3.** Formează cu atenție semipreparatele culinare, cu echipamentul, ustensilele specifice, conform standardelor de calitate specificate în fișa tehnologică **8.4.** Aplică tehnici de tratare termică a semipreparatelor, conform fișei tehnologice, cu respectarea parametrilor organoleptici, fizico-chimici nutritivi, calorici pe fluxul de fabricație **8.5.** Respectă cu strictețe tehnicile sau precauțiile specifice de combinare a ingredientelor în procesul de preparare a semipreparatelor **8.6.** Separă semipreparatele prin ambalare în containere/cutii închise, marcate pentru identificare
ATRIBUȚIA 6. **Prepararea bucatelor** **Sarcina 6.1.** Identificarea tehnologiei de preparare a tipurilor de bucate (aperitive, supe și ciorbe, feluri principale, salate, produse din aluat, deserturi, băuturi, fast food) **Sarcina 6.2.** Prepararea tipurilor de bucate **Sarcina 6.3.** Aplicarea instrucțiunilor de exploatare a echipamentelor și utilajelor specifice	**CP9. Aplicarea normelor specifice de calimetrie, depozitare, marcare, distribuire, substituire a materiilor prime, ingredientelor, semipreparatelor, bucatelor** (3.2, 3.4, 3.5, 4.3, 5.5)	**9.1.** Se informează permanent asupra normelor specifice de calimetrie, depozitare, marcare, distribuire a materiilor prime, ingredientelor, semipreparatelor, bucatelor **9.2.** Aplică metode de analiză a pericolului şi de control al circuitului alimentar în punctele critice de control **9.3.** Substituie responsabil, dacă este cazul, produsele, ingredientele din aceeași grupă de produse, conform reglementărilor pentru un regim alimentar sănătos, în special în alimentarea de cruțare (a copiilor, curativă, dietetică) **9.4.** Distribuie preparatele pentru porționare, la punctul de distribuție, păstrând regimul specific, conform fișei

Sarcina 6.4. Combinarea semipreparatelor, ingredientelor în procesul de preparare a bucatelor **Sarcina 6.5.** Monitorizarea regimului termic și a duratei de preparare a bucatelor **Sarcina 6.6.** Aplicarea regulilor de substituire a produselor **Sarcina 6.7.** Distribuirea preparatelor pentru porționare		tehnologice, normelor de prestare a serviciilor de alimentație publică
	CP10. Realizarea proceselor tehnologice de preparare a bucatelor (6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 2.9, 9.5)	**10.1.** Aplică cu responsabilitate, creativitate, tehnologii specifice de preparare a bucatelor calde, reci, articolelor de patiserie și cofetărie, conform fișei tehnologice, categoriei unității de alimentație publică, normelor și recomandărilor specifice (copii, alimentație dietetică, curativă, meniu de sărbătoare, eveniment, tip de bucătărie, specificul gastronomic al unității) **10.2.** Prepară aperitive, supe și ciorbe, feluri principale, salate, produse din aluat, deserturi, băuturi, fast food, respectând procesul tehnologic şi normele igienico-sanitare **10.3.** Prepară preparate culinare dietetice respectând procesul tehnologic şi normele igienico-sanitare, reglementările specifice **10.4.** Prepară preparate culinare din bucătăria națională și internațională, conform fișei tehnologice, tendințelor în bucătăria națională, internațională **10.5.** Prepară preparate culinare din bucătăria tradițională și cea modernă, conform fișei tehnologice **10.6.** Combină cu profesionalism semipreparate, ingrediente în procesul de preparare a bucatelor conform fișei tehnologice, regulilor de compatibilitate, culturii gastronomice naționale, internaționale, specificului unității și măiestriei bucătarului/bucătăresei **10.7.** Repartizează preparatele pe platouri conform caracteristicilor produsului, gramajului, categoriei unității, tipului de eveniment, păstrând regimul specific

		10.8. Se informează permanent asupra inovațiilor în domeniu, participând la masterclass, concursuri, ateliere, cursuri de formare profesională continuă
ATRIBUȚIA 7. **Porționarea preparatelor culinare** **Sarcina 7.1.** Pregătirea veselei pentru porționare **Sarcina 7.2.** Selectarea ustensilelor pentru porționare **Sarcina 7.3.** Repartizarea preparatelor pe platouri	**CP11. Amenajarea platourilor specifice** (7.1, 7.2, 7.3, 8.1, 8.2, 8.3)	**11.1.** Selectează vesela potrivită pentru tipul unității de alimentație publică (gastronomice), tipul de eveniment, bucatele servite, cerințele, preferințele consumatorilor, specificul unității **11.2.** Repartizează preparatele pe platou, conform tipului, „anatomiei" unei farfurii, culorii, texturii și dimensiunii preparatelor culinare **11.3.** Montează preparatele culinare pe platou creativ, în încăperi amenajate, conform tehnicilor specifice, cu respectarea normelor sanitare, a regimului termic **11.4.** Asociază preparatele culinare (carne, pește, legume, paste, fructe etc. cu topping (cremă, frică, sosuri), conform fișei tehnologice, analizei organoleptice
ATRIBUȚIA 8. **Montarea preparatelor culinare** **Sarcina 8.1.** Observarea vizuală a platoului **Sarcina 8.2.** Asamblarea preparatelor culinare pe platou **Sarcina 8.3.** Aplicarea topping-urilor (cremă, frișcă)		

ATRIBUȚIA 9. **Decorarea farfuriei (platingul)** **Sarcina 9.1.** Pregătirea elementelor pentru decorarea unei farfurii **Sarcina 9.2.** Preluarea bunelor practici, a tendințelor în bucătăria națională, internațională **Sarcina 9.3.** Aplicarea diferitelor tehnici de plating **Sarcina 9.4.** Ajustarea elementelor decorative **Sarcina 9.5.** Eliminarea picăturilor fărâmăturilor, urmelor de pe platou	**CP12. Decorarea farfurii (plating)** (9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5)	**12.1.** Aplică creativ principalele reguli ale decorării unei farfurii (plating), conform celor mai recente tendințe în bucătăria națională, internațională **12.2.** Apreciază conform criteriilor organoleptice farfuria decorată **12.3.** Realizează tehnici de plating conform fișei tehnologice, tipului de eveniment, tipului de farfurie, sezonului, preferințelor consumatorului **12.4.** Creează un aspect finisat al farfuriei prin eliminarea picăturilor, fărâmăturilor, urmelor de pe platou, cu respectarea normelor igienice