



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN FONDUL SOCIAL EUROPEAN PRIN PROGRAMUL OPERATIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Programul Operațional Capital Uman
Axa prioritară 1: Inițiativa locuri de muncă pentru tineri
Prioritatea de investiții 8.ii
Obiectiv specific 1.1, 1.2
Titlul proiectului: „Desenează-ti viitorul !”
Contract nr. POCU/908/1/3/150834

FISA CURS BRUTAR

I. Denumirea ocupației și codul COR

Brutar - COD COR 751201

II. Activități specifice ocupației

1. Exploatarea /operarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor de fabricarea produselor de panificație conform indicațiilor din fișa tehnică și a instrucțiunilor tehnologice de fabricație prin:

- Cunoașterea și exploatarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor/ utilizate la fabricarea produselor de panificație conform indicațiilor din fișa tehnică și a instrucțiunilor primite;
- Respectarea strictă a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în instrucțiunile tehnologice;
- Identificarea și raportarea incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/utilajului/instalației;
- Cunoașterea, selectarea și exploatarea softurilor sistemelor de programare și automatizare a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor în conformitate cu indicațiile specificate în fișa tehnică/instrucțiuni tehnice;
- Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului în exploatarea utilajelor/instalațiilor.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

2. Recepționarea materiilor prime, auxiliare și materialelor utilizate în domeniul panificației prin:

- Cunoașterea principalelor materii prime, auxiliare și materiale utilizate în panificație (caracteristici, proprietăți, alergeni);
 - Cunoașterea principalelor transformări ale materiilor prime și auxiliare la prelucrarea primară și prepararea produselor finite;
 - Cunoașterea modului în care ingredientele interacționează între ele, condițiile optime de prelucrare și preparare pentru obținerea produselor de panificație de calitate;
 - Recepționarea calitativă a loturilor de materii prime, auxiliare și materiale;
 - Recepționarea cantitativă a loturilor de materii prime, auxiliare și materiale;

3. Depozitarea materiilor prime, auxiliare, materialelor și produselor finite de panificație prin:

- Cunoașterea parametrilor de depozitare specifici ;
- Manipularea și transportul materiilor prime, semifabricatelor și produselor finite respectând parametrii tehnologici și instrucțiunile specifice;
 - Monitorizarea parametrilor de microclimat pentru păstrarea calităților tehnologice sau de utilizare a produselor depozitate.

4. Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație prin:

- Cântărirea materiilor prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație și a instrucțiunilor tehnologice de preparare;
 - Dezambalarea materiilor prime și auxiliare;
 - Prepararea saramurii;
 - Cernerea făinurilor;
 - Prepararea drojdiei/ maielelor;
 - Pregătirea materiilor auxiliare;
 - Pregătirea materialelor.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

5. Prepararea aluaturilor de panificație prin:

- Setarea parametrilor tehnologici de frământare;
- Alimentarea cu materii prime și auxiliare a malaxorului;
- Frământarea aluatului;
- Verificarea parametrilor aluatului.

6. Fermentarea maielelor și aluaturilor prin:

- Setarea parametrilor tehnologici de fermentare inițială și/sau finală;
- Monitorizarea parametrilor de microclimat pentru fermentarea inițială și/sau finală; după caz, și monitorizarea procesului de fermentare in sine.

7. Prelucrarea aluatului de panificație prin:

- Divizarea manuală sau mecanică a aluatului în funcție de sortiment și instrucțiuni;
- Modelarea manuală sau mecanică a aluatului, după caz;
- Decorarea aluaturilor cu semințe, fructe uscate etc.;
- Crestarea aluaturilor pentru identificarea de sortiment și/sau marcarea de lot;
- Congelarea aluaturilor de panificație. Monitorizarea parametrilor de microclimat.

8. Coacerea semifabricatelor de panificație prin :

- Setarea parametrilor tehnologici ai regimului de coacere conform instrucțiunilor tehnologice și a tipului de coacere;
- Încărcarea semifabricatele în cuptor (manual sau mecanic, după caz);
- Supravegherea procesului de coacere și monitorizarea parametrilor de coacere;
- Descărcarea manuală sau mecanică a cuptorului.

9. Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare prin:

- Pregătește ambalajele de transport pentru utilizare ;
- Ambalarea și sortarea produselor finite de panificație;



We are all in this together



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Răcirea produselor finite de panificație; Monitorizarea parametrilor de microclimat la răcirea produselor;
- Congelarea produselor precoapte de panificație;
- Depozitarea produselor congelate. Monitorizarea parametrilor de microclimat;
- Ambalarea individuală și etichetarea produselor finite de panificație;
- Setarea parametrilor de microclimat pentru depozitare;
- Monitorizarea depozitării produselor finite.

Competențe

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
5. Aplicarea normelor de protecție a mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
7. Întocmirea documentelor specifice
8. Exploatarea aparatelor/utilajelor/echipamentelor utilizate în panificație
9. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime, auxiliare și materialelor
10. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație
11. Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare
12. Prepararea aluatului
13. Fermentarea maielelor și a aluaturilor
14. Prelucrarea aluaturilor
15. Coacerea semifabricatelor
16. Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

III. Nivelul de calificare al ocupatiei

- 3.1. conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC) - 2
- 3.2. conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) -2
- 3.3. conform ISCED – 2011 (cod program educational) - 2

IV. Condițiile minime de acces la program, raportate la nivelul studiilor :

Nivelurile de studii:

- învățământ primar
- învățământ gimnazial – **DA**
- învățământ general obligatoriu
- învățământ profesional prin scoli profesionale
- învățământ liceal fara diploma de bacalaureat
- învățământ liceal cu diploma de bacalaureat
- învățământ postliceal
- învățământ superior cu diplomă de licență
- învățământ superior cu diplomă de master

Alte studii necesare : nu este cazul .

Cerințe speciale :

Aviz medical cu specificația „apt pentru a desfășura activități în industria alimentară” eliberat în baza următoarelor investigații:

- examen clinic general
- examen radiologic pulmonary
- examen VDRL
- examen coproparazitologic



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

V. Durata totala si numarul de ore :

Durata totala a cursului este de : 360 ore, dintre care :

- 120 ore – teorie
- 240 ore – practica.

VI. Acces la alta / alte ocupatie / ocupatii cuprinsa / curpinse in COR

1. Patiser – COD COR 751203
2. Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație COD COR - 751205

Informatii suplimentare

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, specializate, și/sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor, cafenele, insule de pregătire din hypermarketuri/mall/ vagoane restaurant/vase de croazieră fluvială sau maritimă/unități mobile (food-truck)/tonete în piețe și târguri, cu capacități de producție diferite (de la unități de capacitate foarte mică, cu activitate preponderent manuală până la unități de producție de capacitate foarte mare, cu instalații de fabricație automatizate.

Ocupația presupune și o sferă minimă de competențe cheie precum cele digitale, de utilizare a noțiunilor de bază de TIC, cele civice și sociale organizaționale, dar și cele antreprenoriale competențe care să îl ajute în activitatea zilnică, aplicarea cunoștințelor digitale în exploatarea echipamentelor dar și în autocontrolul și monitorizarea activității, în organizarea locului de muncă, în stabilirea unor relații civice și sociale corecte pentru desfășurarea activității.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

În plus, pentru desfășurarea activității cu un deplin control al riscurilor, brutarul trebuie să aibă și un minim de competențe generale cu privire la aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, aplicarea normelor de protecție a mediului, și aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor.

Pentru controlul și monitorizarea activității este necesar să aibă un minim de competențe cu privire la întocmirea documentelor primare specific.