



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANTAT 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 LUCRATOR IN ALIMENTATIE PUBLICA

I. Denumirea ocupației și codul COR

Lucrator in alimentatie publica - COD COR 5122.1.1

II. Descrierea ocupatiei

Lucratorul in alimentatie este lucratorul din unitatiile de alimentatie publica care lucreaza atat in bucatarie procesand primar alimentele si realizand preparate cu grad redus de complexitate semifabricate culinare (sosuri, aspicuri, glaceuri, fonduri, panade, bauturi etc) cat si pregateste sala de servire in asteptarea consumatorilor realizand mise-en-place-ul si aplicand operatii de debarasare a inventarului la masa clientilor.

Persoanele care ocupa un post de lucrator in alimentatie au ca principala datorie servirea consumatorilor cu produsele alimentare solicitate.

Aceste produse pot fi preparate culinare, bauturi, etc. Desi poate parea la prima vedere o activitate usoara, ea nu este.

Activitatea prestata de un lucrator in alimentatie aduce cu sine grija acordata satisfactiei consumatorului. In functie de abilitatile lucratorului, clientul poate fi satisfacut sau nesatisfacut.



We are all in this together



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Mai mult, chiar daca este satisfact, acest lucru nu garanteaza ca se va mai intoarce in acelasi loc a doua oara. Scopul principal al unui lucrator in alimentatie este sa satisfaca orice client si sa lasa o impresie de asemenea natura, incat acesta sa revina iar si iar in acelasi local. Practic acesta este si obiectivul principal al acestui curs de lucrator in alimentatie – tot mai multi clienti fericiți.

Descrierea cursului

In cadrul **cursului de lucrator in alimentatie**, participantii vor invata cum sa implementeze si sa mentina standardele igienico-sanitare in vigoare. Ei vor afla care sunt metodele de pastrare si depozitare a produselor alimentare, a semipreparatelor si a preparatelor.

Mai mult, cursantii vor fi instruiti pentru a putea estima un necesar de materii prime si a realiza comenzile de aprovizionare.

Cursul lucrator in alimentatie va avea de asemenea in vedere pregatirea cursantilor in vederea asigurarii ordinii in bucatarie si a intretinerii ustensilelor si curateniei.

Acest **curs lucrator in alimentatie** combina o abordare teoretica cu una practica, pentru a asigura obtinerea cunostintelor si abilitatilor necesare pentru a activa in domeniu. Cursantii vor avea parte de o pregatire de inalta calitate ce le va permite odata cu finalizarea cursului de lucrator in alimentatie sa sustina cu succes acest gen de activitate.

Lectorii ce va vor sustine pe parcursul acestui curs sunt profesioniști in domniu, oameni cu un bagaj de cunostinte teoretice si o bogata experienta practica. Finalizarea **cursului de lucrator in alimentatie** se va efectua pe baza unui examen, atat scris cat si practic, care va testa cunostintele cursantilor. In urma examenului, cursantii vor primi un certificat de calificare recunoscut de Ministerul Muncii si Solidaritatii Sociale.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Competente dobândite în urma cursului

- Comunicare și numeratie
- Utilizarea calculatorului și prelucrarea informației
- Comunicarea în limba modernă / Dezvoltare personală / Potențial turistic
- Baza tehnică materială în turism și alimentație publică
- Comportament profesional
- Calcule economice specifice serviciilor
- Ergonomie în unitățile hoteliere de turism și alimentație publică
- Igienă și securitatea muncii / Lucru în echipă / Organizarea locului de muncă
- Pregătirea pentru integrarea la locul de muncă
- Tranzitia de la școală la locul de muncă
- Rezolvarea de probleme / Satisfacerea cerințelor clienților
- Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică
- Pregătirea materiilor prime / Obținerea preparatelor cu grad redus de complexitate
- Pregătirea salii de servire
- Servirea în unități de alimentație

I. Nivelul de calificare al ocupației

- 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 educațional) - 2

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

Nivelurile de studii:

- învățământ primar
- învățământ gimnazial - **DA**



We are all in this together!



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- 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 licenta
- învățământ superior cu diplomă de master

Alte studii necesare : nu este cazul .

Cerinte speciale :

Adeverință medic de familie: apt pentru practicarea ocupației.

III. Durata totala si numarul de ore :

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

- 120 ore – teorie
- 240 ore – practica.

IV. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

NU ESTE CAZUL