



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Proiect "Soluții integrate pentru ocuparea forței de muncă în domeniul artelor culinare și al restaurantelor pentru o regiune transfrontalieră bulgaro-română calificată și incluzivă" este co-finanțat de Uniunea Europeană prin intermediul Fondului European de Dezvoltare Regională în cadrul Programului Interreg V-A România-Bulgaria.

Codul proiectului: 16.4.2.104; e-MS code: ROBG-192

Bugetul proiectului: 378 122.50 EUR,
suma contribuției UE: 321 404.11 EUR ERDF

CURS RESTAURATOR



Cursul a fost dezvoltat în cadrul Activității 4, în cadrul proiectului „Soluții integrate pentru ocuparea forței de muncă în domeniul artelor culinare și al restaurantelor pentru o regiune transfrontalieră bulgară-română calificată și incluzivă”, co-finanțat de Uniunea Europeană prin Fondul European de Dezvoltare Regională în cadrul Programului Interreg V-A România - Bulgaria. Proiectul este implementat de Asociația „Școala Dobrogeană de Agricultură și Afaceri” / DABS /, Dobrich, Bulgaria, în parteneriat cu Asociația ”Alege tu profesia!” - Centru de formare profesională, Constanța, România.



Obiectivul cursului

După finalizarea pregătirii profesionale, cursantul trebuie:

- să cunoască cadrul legal din domeniul ospitalității în România și Bulgaria;
- să cunoască regulile pentru condiții de muncă sănătoase și sigure în România și Bulgaria și cum să controleze respectarea acestora de către personalul din restaurante;
- să cunoască specificul comunicării cu oaspeții din România și Bulgaria atunci când aceștia vizitează o unitate de alimentație;
- să fie capabil să lucreze în echipă cu reprezentanți din alte naționalități;
- să cunoască drepturile și obligațiile sale ca participant la procesul de muncă, în conformitate cu legislația bulgară și română;
- cunoaște specificul alimentelor și servirea lor, tipice pentru România și Bulgaria, tehnologia pregătirii lor și particularitățile servirii lor.

Concret, obiectivele secundare sunt următoarele:

- Dobândirea de cunoștințe despre documentele de reglementare necesare în sfera restaurantelor din România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe pentru a oferi un mediu sigur și sănătos atât personalului restaurantului, cât și oaspeților;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități cu privire la particularitățile bucătăriei naționale din cele două țări - România și Bulgaria și particularități în prepararea alimentelor tipice;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru combinarea diferitelor produse, condimente și tehnici pentru prepararea mâncărilor tipice pentru bucătăria națională din cele două țări, designul preparatelor;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru prepararea și servirea băuturilor tipice pentru ambele țări, combinația lor cu mâncarea și specificul servirii cu diferite ocazii.

2. Grupul țintă

Persoanele care au urmat instruire pentru calificarea profesională pentru următoarele profesii - bucătar, barman / ospătar, brutar / cofetar și restaurator sau cu experiență în aceste profesii.

3. Curriculumul cursului:

Instruirea se va desfășura timp de 66 de ore cu următoarea distribuție:

18 ore de curs de teorie

16 ore de practică didactică

32 ore de practică didactică în țara vecină (România / Bulgaria)

4. Conținut



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Temele din programa de instruire a cursului "Restaurator" sunt orientate spre specificul Regiunii Transfrontaliere România-Bulgaria. Este destinată angajaților, persoanelor care caută activ un loc de muncă și angajaților mobili de pe ambele părți ale frontierei, cu ambiția de a se realiza în sectorul culinar. Instruirea include următoarele subiecte principale:

1. Cadrul legal din domeniul ospitalității din România și Bulgaria.
2. Sănătate și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria.
3. Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria.
4. Proiectare de produse culinare în România și Bulgaria.
5. Servire și bartending - particularități pentru România și Bulgaria.

5. Rezultate așteptate

Programa de formare permite cursanților să:

- să fie pregătiți să ocupe un loc de muncă în România și Bulgaria din punct de vedere al reglementărilor în sectorul culinar;
- să aibă cunoștințe de bază despre bucătăria română și bulgară pentru a deveni profesioniști pe piața muncii din țara vecină;
- să câștige experiență practică în România și Bulgaria.

6. Programa școlară

Profesia	Restaurator	Cod: 811060
-----------------	--------------------	------------------------------

Pentru a dobândi o parte din profesie pentru Bulgaria și curs de specializare / vocațional în România.

Numărul total de ore:	66 ore de curs
numărul de ore de teorie	18
numărul de ore de practică în propria țară	16
Numărul de ore de practică în România / Bulgaria	32
Forma de învățământ:	La zi
Forma organizațională	Curs de calificare
Nivel minim de educație pentru înscriere:	Are dreptul de a se prezenta la examenul de bacalaureat pentru învățământul secundar sau are învățământul secundar finalizat



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Formarea profesională generală

Numele categoriei:	Cadrul legal din domeniul ospitalității din România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște cadrul legal din domeniul ospitalității în România și Bulgaria
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște documentele de reglementare pentru România și Bulgaria legate de activitatea de restaurator • Cunoaște cerințele specifice caracteristice ambelor țări
Aptitudini	• Organizează și supraveghează respectarea reglementărilor • Aplică standardele reglementate
Competențe	• Respectă cerințele legislației bulgare și române și monitorizează în mod responsabil respectarea acestora de către personalul de unitatea de alimentație
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu
Mijloace de evaluare:	Mod: • Examen scris
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre: • Legislația din România / Bulgaria din sfera restaurantelor; • Organizarea și controlul respectării reglementărilor în unitățile de alimentație din România / Bulgaria
Numele categoriei:	Sănătatea și siguranța la locul de muncă în România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Respectă cerințele pentru condiții de muncă sănătoase și sigure
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște reglementările privind sănătatea și



	securitatea în muncă în România și Bulgaria • Listează riscurile profesionale și pentru sănătate în diverse activități de muncă • Cunoaște dispozitivele și mijloacele de protecție pentru semnalizare și marcare pentru a asigura SSM • Descrie regulile de lucru în siguranță cu mașini și echipamente
Aptitudini	• Organizează activități de muncă, protejând viața și sănătatea sa și a celorlalți • Lucrează în siguranță cu mașini, echipamente, instalații, scule etc. mijloace tehnice • Aplică standarde și cerințe pentru îmbrăcăminte și aspect de muncă și / sau de protecție
Competențe	• Respectă măsurile de siguranță și ia măsuri pentru sănătate și securitate în muncă, tratând oamenii în mod responsabil
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu
Mijloace de evaluare:	Modul 1: • Examen scris sau Modul 2: • Rezolvarea unui studiu de caz după un scenariu dat
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre sănătatea și securitatea muncii la locul de muncă. Pentru modul 2: • Alege cel mai adecvat tip de comportament conform situației de risc dată; • Cunoaște cerințele normative pentru SSM în România și Bulgaria.
Numele categoriei:	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile bucătăriei naționale românești și bulgare
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște principalele caracteristici ale bucătăriei



	naționale din ambele țări • El este familiarizat cu factorii care au modelat bucătăria națională din România și Bulgaria - etnii, istorie, influențe străine • Cunoaște mâncărurile tradiționale care sunt pregătite pentru diferite ocazii și sărbători • Are cunoștințe despre bucătăria națională regională • Cunoașterea tehnicilor specifice de procesare a alimentelor în ambele țări
Aptitudini	• Pregătirea meniului tematic, festiv sau tradițional, în funcție de specificul țării - România și Bulgaria • Adună informații despre anumite produse și unde pot fi găsite, pentru prepararea meselor românești sau bulgare • Organizează introducerea de noi moduri de procesare a alimentelor • Organizează instruirea personalului pentru a realiza rețete noi
Competențe	• Organizează introducerea de feluri de mâncare noi pentru a putea fi adaptate regiunii transfrontaliere
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Bucătărie școlară
Mijloace de evaluare:	Modul 1: • Examen scris Modul 2: • Pregătirea unui meniu specific cu produsele necesare
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre specificul bucătăriei naționale din România și Bulgaria • Are cunoștințe teoretice despre mâncărurilor tradiționale care sunt pregătite cu diferite ocazii - sărbători, evenimente și multe altele și bucătăria



	regională tipică regiunii transfrontaliere Pentru modul 2: • Pregătește cel mai potrivit meniu în funcție de ocazie, oferind produse relevante, în funcție de regiune și țară
Numele categoriei:	Proiectare de produse culinare în România și Bulgaria.
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile produselor și condimentelor, tipice pentru regiunea transfrontalieră România - Bulgaria. Este capabil să le combine în prepararea diverselor preparate din bucătăria românească și bulgară. Aplică diverse tehnici și prelucrarea produselor în bucătăria națională românească și bulgară și în designul preparatelor.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște specificul produselor și posibilitățile de a combina meniul cu mâncăruri tipice românești și bulgare • Cunoaște condimentele specifice românești și bulgărești și folosirea lor în bucate • Este familiarizat cu tehnicile de prelucrare a preparatelor aplicabile în bucătăria românească și bulgară • Cunoaște tehnicile actuale și specifice pentru designul preparatelor
Aptitudini	• Pregătirea unui meniu cu preparate care combină produsele și condimentele utilizate în bucătăria românească și bulgară • Utilizarea tehnicilor de prelucrare a produselor pentru prepararea preparatelor tipice românești și bulgare • Aplică tehnici moderne de proiectare a preparatelor din bucătăria românească și bulgară
Competențe	• Organizează procesul de proiectare a produselor culinare tipice pentru regiunea transfrontalieră România - Bulgaria
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu



	• Bucătărie școlară • Materiale practice
Mijloace de evaluare:	Modul 1: • Examen scris Modul 2: • Pregătirea unui meniu specific cu produsele necesare; designul preparatului
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre specificul bucătăriei naționale din România și Bulgaria • Are cunoștințe teoretice despre tehnicile de prelucrare și preparare a diferitelor preparate din bucătăria românească și bulgară Pentru modul 2: • Pregătește cel mai potrivit meniu în funcție de ocazie, oferind produse relevante, în funcție de regiune și țară • Proiectarea unui fel de mâncare din bucătăria românească și bulgară
Numele categoriei:	Serve și bartending - particularității pentru România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile combinării și servirii vinurilor cu feluri de mâncare și deserturi adecvate din regiunea României - Bulgaria. Este capabil să pregătească și să servească băuturi specifice fiecărei țări în parte. A stăpânit specificul de a servi mâncare și băuturi cu diferite ocazii în România și Bulgaria.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște diferitele tipuri de vin și băuturi tipice pentru ambele țări și principiile combinării cu feluri de mâncare adecvate • Cunoaște regulile de servire a băuturilor și meselor din ambele țări (timp, ordine, alegerea tacâmurilor etc.) • Cunoaște băuturile tipice din ambele țări, timpul și modalitățile de servire a acestora
Aptitudini	• Identifică diferitele tipuri de feluri de mâncare și



	băuturi tipice României și Bulgariei • Oferă clienților diferite tipuri de băuturi potrivite, în funcție de preparatele comandate • Utilizează corect terminologia specifică, în funcție de limba corespunzătoare • Evaluează timpul necesar pentru prepararea felului de mâncare și îl ia în considerare la servirea băuturilor corespunzătoare • Controlează respectarea regulilor de servire a băuturilor și a preparatelor
Competențe	• Organizează și controlează furnizarea de alimente și băuturi tipice regiunii transfrontaliere România - Bulgaria
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Sala comercială • Materiale practice
Mijloace de evaluare:	Modul 1: • Examen scris Modul 2: • Pregătirea mesei cu feluri de mâncare tipice și băuturi corespunzătoare conform unui meniu dat - România și Bulgaria
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Sala comercială • Materiale pentru examenul practic
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Cunoaște alimente și băuturi tipice din regiunea transfrontalieră și posibilitățile de combinare • Are cunoștințe teoretice despre servirea mâncării și băuturilor din meniurile românești și bulgare Pentru modul 2: • Pregătește și servește băuturi tipice românești și bulgare • Selectează alimente și băuturi potrivite din meniu cu preparate românești și bulgare și le servește



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Distribuție după tipul de pregătire, materii de curs și ore

No	Tipuri de pregătire profesională, materii de curs	Numărul de ore de curs
I.	Cadrul legal din domeniul ospitalității din România și Bulgaria	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria	1
III.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	5
IV.	Proiectare de produse culinare în România și Bulgaria	5
V.	Servire și bartending - particularități pentru România și Bulgaria	6
VI.	Practica didactică în propria țară	16
VII.	Practică didactică în România / Bulgaria	32
Numărul total de ore de teorie		18
Numărul total de ore de practică didactică		48
Numărul total de ore		66



7. Programa școlară

Distribuție după tipul de pregătire, materii de curs, teme și ore

№	Teme	Numărul de ore de curs
	Pregătire teoretică	
I.	Cadrul legal din domeniul ospitalității din România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Cadrul legal din domeniul ospitalității din România: - reglementările din domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Cadrul legal din domeniul ospitalității din Bulgaria: - reglementările din domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România: - politica de stat în domeniul sănătății și securității în muncă - serviciul de medicina muncii - pentru a ajuta angajatorul - participarea muncitorilor la procesul de asigurare a condițiilor de muncă sănătoase și sigure - riscuri profesionale - vătămări profesionale	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în Bulgaria: - politica de stat în domeniul sănătății și securității în muncă - serviciul de medicina muncii - pentru a ajuta angajatorul - participarea muncitorilor la procesul de asigurare a condițiilor de muncă sănătoase și sigure - riscuri profesionale - vătămări profesionale	1
III.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	5
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Caracteristicile bucătăriei naționale românești: - caracteristică	1



	- etnii - hrănirea de-a lungul secolelor în țările române - popoarele care au influențat bucătăria națională românească - factori pentru modelarea specificului bucătăriei naționale românești	
2.	Bucătăria românească - sărbători, tradiții, obiceiuri: - feluri de mâncare tipice - produse tipice - tehnici tipice de prelucrare a produselor - tehnologii tipice de gătit	2
3.	Bucătăria regională din România - Caracteristicile bucătăriei românești din diferite regiuni: - preparate regionale - produse caracteristice și prelucrare - specificul pregătirii felurilor de mâncare	1
4.	Bucătăria din nordul Dobrogei: - feluri de mâncare specifice - tehnicilor tipice de prelucrare a produselor - tehnologie de preparare a felurilor de mâncare tipice	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Caracteristicile bucătăriei naționale bulgare: - caracteristică - etnii - hrănirea de-a lungul secolelor în țările bulgare - popoarele care au influențat bucătăria națională bulgărească - factori pentru modelarea specificului bucătăriei naționale bulgărești	1
2.	Bucătăria bulgară - sărbători, tradiții, obiceiuri: - feluri de mâncare tipice - produse tipice - tehnici tipice de prelucrare a produselor - tehnologii tipice de gătit	2
3.	Bucătăria regională din Bulgaria - Caracteristicile bucătăriei bulgare în diferite regiuni: - preparate regionale - produse caracteristice și prelucrare - specificul pregătirii felurilor de mâncare	1
4.	Bucătăria din sudul Dobrogei: - feluri de mâncare specifice - tehnicilor tipice de prelucrare a produselor - tehnologie de preparare a felurilor de mâncare tipice	1



IV.	Proiectare de produse culinare în România și Bulgaria	5
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Combinarea produselor vegetale și animale pentru prepararea preparatelor tipice din bucătăria românească	1
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărurilor tipice din bucătăria românească, combinația de culori și conform unei diete sănătoase	1
3.	Tehnici caracteristice și procese termice pentru prelucrarea produselor, tehnici moderne în bucătăria românească, tehnici combinate	1
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria românească. Combinarea condimentelor în mâncărurile tipice românești. Combinație de culori și gusturi	1
5.	Design culinar utilizat în bucătăria românească: - vase adecvate - modelarea produselor culinare - înălțime, combinație de culori, decorațiune	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Combinarea produselor vegetale și animale pentru prepararea preparatelor tipice din bucătăria bulgărească	1
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărurilor tipice din bucătăria bulgărească, combinația de culori și conform unei diete sănătoase	1
3.	Tehnici caracteristice și procese termice pentru prelucrarea produselor, tehnici moderne în bucătăria bulgărească, tehnici combinate	1
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria bulgară. Combinarea condimentelor în mâncărurile tipice bulgărești. Combinație de culori și gusturi	1
5.	Design culinar utilizat în bucătăria bulgărească: - vase adecvate - modelarea produselor culinare - înălțime, combinație de culori, decorațiune	1
V.	Servire și bartending - particularități pentru România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Pregătirea și servirea de băuturi tipice pentru România	2
2.	Combinarea și servirea vinurilor tipice românești cu preparate și deserturi adecvate - combinarea și servirea vinurilor de masă cu mâncăruri	2



	adecvate - combinarea și servirea vinurilor de desert - selectarea și oferirea de vinuri potrivite pentru diferite ocazii	
3.	Caracteristici de servire în diferite ocazii în România: - sărbătorile religioase - vacanțe și evenimente în familie - evenimente oficiale	2
	<u>pentru români</u>	
1.	Pregătirea și servirea de băuturi tipice pentru Bulgaria	2
2.	Combinarea și servirea vinurilor tipice bulgărești cu preparate și deserturi adecvate - combinarea și servirea vinurilor de masă cu mâncăruri adecvate - combinarea și servirea vinurilor de desert - selectarea și oferirea de vinuri potrivite pentru diferite ocazii	2
3.	Caracteristici de servire în diferite ocazii în Bulgaria: - sărbătorile religioase - vacanțe și evenimente în familie - evenimente oficiale	2
	Numărul total de ore de curs	18
	Practica didactică în propria țară	
	Practica didactică	
I.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Pregătirea unui meniu tematic, festiv sau tradițional, în conformitate cu specificul României, cu o descriere a produselor și a tehnicilor de prelucrare necesare, conform preparatelor din meniu, prețuri	6
	<u>pentru români</u>	
1.	Pregătirea unui meniu tematic, festiv sau tradițional, în conformitate cu specificul Bulgaria, cu o descriere a produselor și a tehnicilor de prelucrare necesare, conform preparatelor din meniu, prețuri	6
II.	Proiectare de produse culinare în România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Prepararea unui fel de mâncare tipic din bucătăria românească cu produsele caracteristice necesare, modul specific de prelucrare, selectarea condimentelor adecvate	5



2.	Proiectarea și servirea felului de mâncare finit	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Prepararea unui fel de mâncare tipic din bucătăria bulgărească cu produsele caracteristice necesare, modul specific de prelucrare, selectarea condimentelor adecvate	5
2.	Proiectarea și servirea felului de mâncare finit	1
III.	Servire și bartending - particularitățile pentru România și Bulgaria	4
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Alegerea felului de mâncare și băuturi potrivite din meniu cu preparate românești și servire	1
2.	Aranjarea mesei pentru un anumit eveniment	3
	<u>pentru români</u>	
1.	Alegerea felului de mâncare și băuturi potrivite din meniu cu preparate bulgărești și servire	1
2.	Aranjarea mesei pentru un anumit eveniment	3
	Numărul total de ore de curs	16
	Practica didactică în România / Bulgaria	
	Practica didactică	
I.	Pregătirea unui meniu de probă în funcție de parametrii dați: - feluri de mâncare și băuturi - produse necesare - studierea furnizorilor - stabilirea prețurilor	8
II.	Pregătirea preparatelor din meniul pregătit: - pregătirea în prealabil a produselor - aplicarea tehnicilor tipice de prelucrare a produselor - utilizarea condimentelor adecvate - pregătirea sosului sau aperitivului corespunzător - combinația de culori a produselor - designul farfuriei - servirea mâncărurilor și prezentarea	8
III.	Prepararea tipurilor specifice de pâine / produse de aluat: - selectarea făinurilor potrivite - selectarea produselor necesare - pregătirea în prealabil a produselor - prepararea pâinii / produselor de aluat - prezentare și servire	8
IV.	Vizita la crămă/ restaurant:	8



	- observarea activității somelierului - lucrul cu instrumentele somelierului - degustarea diferitelor tipuri de vin - comentariu și analiza degustării - cunoașterea diferitelor tipuri de vinuri, tipice pentru România / Bulgaria	
	Numărul total de ore de curs	32
	Numărul total de ore de teorie	18
	Numărul total de ore de practică didactică în propria țară	16
	Numărul total de ore de practică didactică în România / Bulgaria	32
	Numărul total de ore	66

8. Descrierea profesiei de „restaurator”

Restauratorul planifică, organizează și controlează activitatea în unități de alimentație și divertisment (restaurante, cofetării / cafenele etc.). Datoria sa este să asigure o calitate înaltă a serviciilor pe care unitatea le oferă. Responsabilități:

- Controlează și este răspunzător de respectarea cerințelor igienico-sanitare pentru siguranța alimentelor și de respectarea regulilor privind condițiile de muncă sănătoase și sigure;
- Controlează aspectul personalului de serviciu în sala de mese, comportamentul în timpul lucrului, nivelul serviciului;
- Responsabil pentru întreținerea sălii de mese și pentru intrarea în unitatea de alimentație și divertisment;
- Planifică asortimentul de produse alimentare și băuturi, planifică și controlează livrarea și depozitarea produselor alimentare, selectează furnizorii, organizează introducerea de noi rețete, controlează respectarea procesului tehnologic de producere a alimentelor și a băuturilor și servirea acestora în restaurant;
- Cercetează cererea și oferta diferitelor tipuri de servicii din industria restaurantelor;
- Dezvoltă, promovează, oferă, organizează și controlează evenimentul oferit (nuntă, cocktail, degustare, sărbători cu diferite ocazii, sărbători pentru copii, catering);
- Este responsabil pentru munca ospătarilor, barmanilor, șefilor sălii de masă, bucătari, ajutori de bucătar, igienisti și tehnologi, raportând proprietarului unității de alimentație și divertisment;
- Evaluează fiecare dintre membrii personalului, face propuneri pentru bonusuri, penalizări sau instruirea lucrătorilor individuali;
- Este responsabil de buna funcționare a echipamentelor în toate spațiile restaurantului și de divertisment (bucătărie, hol comercial, hol, toalete etc.);



- la decizii adecvate și responsabile;
- Dă dovadă de inițiativă, răbdare, capacitate de reacție și empatie față de problemele și dorințele clienților, este tolerante față de obiceiurile, cultura și obiceiurile lor gustative;
- Oferă informații și are o articulație și dicție bună;
- În cazul unei situații neobișnuite, ia o decizie rapidă și adecvată;
- Utilizează diverse tipuri de produse alimentare, echipamentele tehnologice ale unităților de alimentație și de divertisment, mijloace tehnice pentru asigurarea echipamentelor și spațiilor tehnologice, haine de lucru, echipamente de protecție personală și colectivă, computer, echipamente de depozitare, documentație de lucru, documente normative;

Programul de lucru al restauratorilor este în conformitate cu politica unității de alimentație și divertisment - până seara târziu, în weekend, este o muncă de sezon.

(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de "restaurator")

9. Cerințe pentru baza materială

Pregătirea teoretică este oferită în săli de clasă, iar practica - în bucătării școlare, săli de servire și bartending, restaurant școlar, hoteluri, restaurante și localuri, cursanți sunt împărțiți în grupuri. Având în vedere cerințele specifice ale statului pentru desfășurarea instruirii în țara vecină (România / Bulgaria), instruirea practică va fi asigurată doar în bucătăria și restaurantul școlar atunci când nu sunt vizitatori. Practica de producție nu este inclusă în program.

- Echipamentul sălii de clasă pentru teorie - mese de studiu, scaune, tablă școlară, echipamente tehnice și echipamente audio-vizuale. Materiale ajutătoare - Materiale auxiliare și ajutătoare, filme pentru secvența tehnologică în producerea tipurilor de produse de panificație, set de materiale ajutătoare.
- Echipament pentru spațiile de desfășurare a practicii - bucătăria școlară / restaurantul trebuie să fie echipat cu mese și scaune pentru cursanți, locul de muncă al profesorului, chiuveta, frigider, cântar, locuri de muncă separate pentru grupuri în funcție de numărul cursanților din grup (cu maximum 3 - 4 cursanți într-un loc de muncă), care includ: aragaz cu hotă, chiuvetă; blat de lucru cu acoperire adecvată; dulap de bucătărie; ustensile de bucătărie - ustensile și vase; tacâmuri și farfurii; amenajarea sălii de oaspeți. Pentru desfășurarea practicii într-un mediu adecvat și sigur, este necesar să se asigure spații pentru vestiare și depozitarea alimentelor și a materiilor prime.

(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de restaurator)



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



10. Cerințe pentru profesorii de teorie și practică

Dreptul de a preda teorie și practică pentru această profesie și specialitate au persoanele cu studii superioare și calificare educațională „master” sau „licențiat” în specialități din domeniul profesional „Turism” în domeniul învățământului superior „Științe sociale, economice și juridice” și din domeniul profesionist „Tehnologii alimentare” în domeniul învățământului superior „Științe tehnice” din „Clasificatorul domeniilor învățământului superior și al domeniilor profesionale” (MO, nr.64 din 2002), corespunzătoare disciplinelor sau modulelor domeniului și pregătirii profesionale specifice obligatorii. Este recomandat ca, la fiecare trei ani, cursanții să urmeze un curs pentru a-și actualiza cunoștințele, abilitățile și competențele profesionale.

(Cerințele au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de "restaurator")

11. Metode de predare

Metodele care vor fi utilizate în procesul de învățare sunt orientate spre obținerea de rezultate maxime în timpul scurt al cursului și sunt cele mai potrivite pentru specificul subiectelor din program. În general, metodele care vor fi utilizate sunt:

- Prelegeri și discuții - pregătirea teoretică
- Discuție - pregătirea teoretică
- Soluționarea studiilor de caz - pregătire practică
- Prezentare - pregătire teoretică și practică
- Învățare prin practică - pregătire practică

În această programă sunt incluse ore de curs în principal pentru formarea practică și se vor aplica metodele de predare prin practică, prezentare și rezolvarea studiilor de caz. Având în vedere caracterul transfrontalier al programului, prin aplicarea metodelor practice de predare se pot obține rezultate mai bune, care pot fi puse în practică într-un mediu real de lucru.

Pe lângă practicile tradiționale, se recomandă aplicarea tehnicilor moderne și a noilor tehnologii, care sunt universale pentru industria culinară și sunt o parte obligatorie a lucrului în restaurante. Datorită marilor asemănări din bucătăriile din România și Bulgaria, este foarte dificil să se diferențieze complet între feluri de mâncare, produse și tehnicile lor de prelucrare și gătit. Un element unificator este aplicarea metodelor moderne și inovatoare pentru prepararea și prezentarea alimentelor.

12. Aptitudini soft necesare pe care restauratorul trebuie să le aibă

Potrivit reprezentanților industriei culinare, care au participat la sondajul desfășurat în cadrul proiectului ICAR privind abilitățile soft necesare pe care ar trebui să le dețină



persoanele care lucrează ca restauratori, s-au distins următoarele abilități - Abilități de comunicare, Abilitatea de a organiza și ierarhiza conform priorității acestora sarcinile, Luare de decizii, Lucru în echipă, Managementul timpului.

Profesorul cursului scurt "Restaurator", trebuie să direcționeze abilitățile profesionale ale cursanților către specificul regiunii - Regiunea Transfrontalieră România-Bulgaria, pe de o parte. Iar pe de altă parte, pentru a avea succes din punct de vedere profesional, un angajat dintr-o altă țară trebuie să aibă o serie de abilități, dincolo de cele profesionale, care îl vor ajuta să facă față lucrului într-un mediu străin. Tocmai abilitățile moi sunt cele pe care le purtăm cu noi oriunde mergem, le folosim și le dezvoltăm de-a lungul vieții noastre. Un rezultat pozitiv al pregătirii acestui curs ar fi dacă, în același timp cu predarea temelor vizate, ar fi afectate și abilitățile moi care ar putea fi utile în realizarea dincolo de granițele propriei țări. Profesorul ar putea încorpora abilități soft împreună cu materialul didactic de bază.

Aptitudinile soft prioritare pentru profesia de restaurator

- Abilități de comunicare - nu este plasată întâmplător printre cele mai importante, de reprezentanții industriei culinare și a restaurantelor. Restauratorul trebuie să găsească tonul și cuvintele potrivite pentru fiecare client și fiecare membru al personalului. Această abilitate este foarte dificil de dezvoltat și necesită, în plus, o cultură generală ridicată, tact, cultură emoțională și control, autocontrol, discreție și resurse. Restauratorul este în contact direct cu clienții, este responsabil pentru atmosfera generală din restaurant și, în cazul unei probleme, trebuie să o rezolve cu cele mai mici daune. Prin urmare, abilitățile bune de comunicare sunt deosebit de importante și trebuie depuse eforturi pentru îmbunătățirea acestora;
- Organizarea și ierarhizarea conform priorității sarcinile - această abilitate este văzută ca una hard, deoarece, în esență, esența acestei profesii de restaurator este tocmai organizarea. De măsura în care este organizat depinde modul în care se va desfășura fiecare proces de muncă din restaurant, deoarece implică munca bucătarilor, chelnerilor, barmanilor, igieniștilor, furnizorilor și oricare are o sarcină în restaurant. Aranjarea sarcinilor în ordinea importanței, alocarea corespunzătoare a acestora și controlul executării lor sunt abilități de bază pe care trebuie să le posedă și să le aplice. În procesul de predare, este o idee bună să se joace situații care provoacă și dezvoltă aceste abilități și să fie discutate într-o manieră deschisă;
- Luarea deciziilor - principala cerință pentru aplicarea acestei abilități este informarea. Luarea unei decizii informate este calea corectă. Înainte de a lua măsuri, de orice fel ar fi, restauratorul trebuie să aibă informațiile necesare. Apoi, trebuie să poată prelucra informațiile și să cântărească care este soluția cea mai profitabilă, adică cea mai utilă pentru muncă. O altă calitate importantă este de a avea determinare și perseverență în a face față unei probleme sau a face o alegere. Profesorul poate juca situații cu elevii oferindu-le un caz și oferind informațiile necesare pentru rezolvarea cazului prin luarea unei decizii. Lucrul în grup și prezentarea soluției celorlalți participanți ar fi o metodă foarte utilă;



- Munca în echipă - această abilitate este importantă pentru fiecare dintre profesiile culinare, dar are o importanță mai mare pentru restaurator, deoarece lucrează cu fiecare membru al personalului, iar calitatea serviciilor din restaurant depinde de modul în care lucrează cu oamenii. Ar fi bine ca profesorul să aplice metode bune pentru lucru în echipă în timpul practicii, când procesul de predare este legat de rezultate concrete. Prin sarcini adecvate, abilitățile de lucru în echipă ale fiecărui elev pot fi testate și ajustate;
- Managementul timpului - această abilitate este legată de organizarea și ierarhizarea sarcinilor. Modul în care restauratorul va distribui sarcinile fiecărei persoane și le va ierarhiza în funcție de importanța și timpul de execuție depinde de cât de bine își gestionează timpul și de persoanele pentru care este responsabil. În orele de practică, profesorul poate acorda atenție acestei abilități prin stabilirea unor sarcini care trebuie finalizate cu o anumită calitate într-o anumită perioadă de timp.

13. Anexe

Romania

Bucătăria națională

MĂMĂLIGA

Mămăliga este un preparat tradițional românesc. Se prepară din făina de porumb. Există mai multe variante de a servi mămăliga - cu sos deasupra din boia de ardei, ulei și brânză sau înmuiată în lapte sau smântână.

Ingrediente:

300 g făină de porumb

200 g brânză de vaci

60 g ceapă

100 g slănină

15 ml. ulei

1. Turnați făina de porumb într-un litru de apă sărată care fierbe.
2. Amestecați bine și gătiți la foc mic timp de 25 de minute.
3. Reduceți căldura și gătiți, amestecând constant până când mamaliga este complet îngroșată.
4. Ca să verificați dacă este gata, răsuciți o dată făcălețul în ea.
5. Dacă amestecul nu se lipește pe făcăleț, atunci mămăliga este gata.
6. Apoi tăiați-o în bucăți.
7. Se servește cu brânză rasă, smântână și slănină prăjită.

Preparat festiv

REȚETA DE COZONAC A LUI CHEF CĂTĂLIN SCĂRLĂTESCU



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Un fapt interesant este că de Crăciun românii pregătesc și cozonac. Deși este întotdeauna prezent la masa festivă din România, cozonacul nu este cel mai simplu desert. Rețeta bucătarului Cătălin Scărlătescu te va ajuta dacă sunteți la primul cozonac. Dacă aveți deja experiență, acest lucru vă va ajuta să faceți un cozonac diferit. Rețeta este specială, dar păstrează aroma autentică românească. Iese un cozonac pufos și gustos, care va avea mare succes la masa festivă.

Ingrediente:

1 kg de făină

250 g zahăr

450 g lapte

5 ouă

60 g drojdie

300 g unt belgian

500 g nuci

200 g rahat

150 g ciocolată belgiană

30 g portocale confiate

30 g coajă de lămâie

1. Amestecați drojdia cu 100 ml. lapte și trei linguri de făină. Lăsați compoziția să se umfle până se dublează în volum.

2. Laptele se fierbe cu zahărul, se agită până se dizolvă.

3. Gălbenușurile se freacă cu sare.

4. Puneți făina într-un bol și turnați în ordine, amestecând bine, gălbenușul, laptele împreună cu zahărul topit și untul și portocalele confiate. Trebuie obținut un aluat omogen, gros și elastic.

5. Compoziția rezultată se lasă să se odihnească aproximativ o oră.

6. Luați apoi o bucată de aluat, trageți-o bine, așezați-o pe o cremă de ciocolată belgiană, rahat și stafide și rulați. Ruloul rezultat este împărțit în două de-a lungul lungimii sale și cele două părți astfel obținute se împletesc și se ung cu ou.

7. Apoi puneți-o într-o formă unsă cu unt și făină și lăsați-o aproximativ două ore.

8. Când aluatul a crescut, introduceți tava la cuptor pentru aproximativ 45 de minute - 1 oră la 160 de grade.

Preparat regional

SARMALE BRAȘOVENE

Fiecare regiune a României are propriile preparate specifice. Bucătăria transilvăneană este foarte diversă, iar acum vă oferim o rețetă interesantă de sarmale din Brașov

Ingrediente:

ceapă - 4 - 5 căpățâni

nuci zdrobite - 1 cană



tăiței - 2 ceșcuțe
roșii - 4 - 5 buc. proaspete sau conservate
ulei - 1 ceșcuță
piper negru - 1 linguriță
cimbrisor - 1 linguriță
frunze de viță de vie - pentru înfășurare
sare - după gust

1. Rumeniți ceapa tocată fin în jumătate de grăsime. Când se înmoaie, trageți-o de pe foc și lăsați-o să se răcească.
2. Adăugați nucile, tăițeiii zdrobiți, jumătate din roșiile răzuite, condimentele și sarea după gust.
3. Se amestecă bine, înfășurați sarmalele cu frunzele de viță de vie, împachetând în frunze câte o mică cantitate din amestec. Aranjați într-o cratiță, cu fundul acoperit cu frunze de viță de vie.
4. Între sarmale puneți roșiile date prin răzuitoare rămase și a doua jumătate a uleiului.
5. Se gătesc timp de 50 de minute.

Dobrogea de Nord

MITITEI

Mituri sunt cârnați mici, care sunt tipici pentru Dobrogea de Nord și Moldova. Pot fi coapte la cuptor sau pe grătar, dar este mai bine să fie la grătar.

Ingrediente:

Carnea de vită sau de oaie se amestecă cu carne de porc și slănină în proporție de: la 900 g carne se adaugă 100 g slănină
usturoi - 5 căței
apă - 100 ml.
țelină - 50 gr.

sare, piper negru și boia de ardei - după gust

1. Spălați carnea. Uscăți cu prosoape de hârtie. Scoateți pieile și tendoanele. Tăiați-o în bucăți de 50 de grame. Puneți-le într-un bol, presărați cu sare. Acoperiți cu un prosop și lăsați-o o zi într-un loc răcoros. Dacă nu aveți suficient timp sau nu doriți să amânați prepararea cârnaților, lăsați carnea într-un loc răcoros cel puțin 2-3 ore.
2. Se macină carnea prin mașina de tocat, apoi se mai trece carnea tocată prin ea încă o dată.
3. Zdrobiți usturoiul cu o presă specială. Adăugați-l în carnea tocată împreună cu condimentele. Puneți țelina tocată fin cu un cuțit.
4. Se macină slăcina cu aceeași mașină de tocat carne. Puneți o lingură de becon tocat, puneți slăcina în vasul cu carne tocată și amestecați.
5. Adăugați apă și amestecați totul cu mâna.



6. Puneți din nou umplutura într-un loc răcoros și lăsați 3-4 ore dacă nu vă grăbiți prea mult. Dacă este necesar, acest timp poate fi redus la o oră și jumătate.
7. După ce vă umeziți mâinile cu ulei vegetal pentru a evita orice aglomerare de carne lipită pe mâini și între degete, faceți cârnați cu 8-10 cm lungime și aproximativ 2 cm lățime.
8. Puneți temporar cârnații pe un pergament îmbibat cu ulei.
9. Se coc la grătar sau în cuptor. Dacă gătiți mititeii la cuptor, preîncălziți-l la 200 de grade și coaceți-i timp de o jumătate de oră. Pe grătar, vor fi gata de 3 ori mai rapid.

Masă festivă

Sărbătoarea Paștelui în România este foarte asemănătoare cu sărbătorirea sărbătorii în Bulgaria. Ouăle se vopsesc joi, culoarea roșie fiind cea mai frecvent folosită. În această zi, se pregătește un cozonac special de Paște, cunoscut sub numele de „Pască”, a cărei formă simbolizează mormântul lui Isus. Conform unui ritual popular, cojile de ouă sunt aruncate în râu, așa sărbătoarea este chemată să „vină”. Vinerea Mare este sărbătorită vineri și se vizitează biserica, similar cu ritualul nostru de trecere sub masă. Sâmbătă seara se merge la biserică pentru liturghia de Paști. Conform obiceiului românesc, ouăle vopsite și mâncarea sunt aduse sâmbătă seara într-un vas special, care trebuie să fie binecuvântat de preot. Mâncarea binecuvântată este adusă acasă, se mănâncă mai întâi din ea și abia apoi se mănâncă din alte alimente din casă care nu sunt binecuvântate. Un fel de mâncare tipic românesc, tipic mesei de Paște, este așa-numitul Stufat.

STUFAT (CARNE DE MIEL ÎNĂBUȘITĂ CU CEAPĂ ȘI GARLIC)

Friptura de miel este unul dintre preparatele tradiționale de Paște. Românii se străduiesc să urmeze corect tradiția sărbătorii. Această rețetă este destinată celor care iubesc carnea de miel și mâncărurile tradiționale românești.

Ingrediente:

- 1 kg. miel
- 8-10 fire de ceapă verde
- 8-10 fire de usturoi verde
- 2 linguri pastă de roșii
- unt
- 1 lingura făină
- sare și piper
- suc de lămâie

1. Carnea se spală bine în apă rece după curățare.
2. Ceapa și usturoiul sunt după gust, 8 fire sunt îndeajuns pentru fiecare gust pe care vi-l doriți, puteți adăuga mai multe.



3. Puneți 4 linguri de unt într-o cratiță sau o tigaie, puneți carnea de miel, lăsați-l să se prăjească puțin pe ambele părți.
4. Apoi adăugați un pahar cu apă și dați la fiert.
5. Înainte de a fi gătită carnea, curățați și spălați bine ceapa și usturoiul. Tăiați în bucăți nu prea mari, dar nici prea mici. Deoarece aceasta este o cantitate semnificativă, aceasta va scădea după prăjirea în ulei fierbinte.
6. Când carnea este pe jumătate gătită, adăugați ceapa și usturoiul. Adăugați un pahar cu apă și lăsați-le să fiarbă din nou.
7. Sosul de roșii, făina și sucul de lămâie se amestecă separat, apoi se condimentează cu sare și piper. Se diluează cu puțină apă și se adaugă la miel.
8. După ce s-a adăugat sosul, se amestecă ușor și se lasă pe foc puțin timp.
9. Între timp, pregătiți cuptorul preîncălzindu-l la 180 de grade.
10. Transferați tot într-un vas termorezistent și introduceți-l în cuptor până când sosul scade la consistența dorită.
11. Prune calde se servesc cu acest fel de mâncare.

Bulgaria

Bucătăria națională

CIORBĂ DE FASOLE

Ciorba de fasole este un fel de mâncare tradițional din bucătăria bulgară, preparată din fasole fiartă, legume (morcovi, roșii, ardei, ceapă) și condimente, care poate fi consumată cu sau fără prăjeală. La această ciorbă se adaugă adesea cârnați sau slănină feliată. Ciorba de fasole este, de asemenea, preparată ca un fel de mâncare rituală pentru Ajunul Crăciunului (fasole de post).

Ingrediente:

- 1/2 kg fasole
- 2 litri de apă
- 2 morcovi
- 1 ceapa
- 1 ardei
- 1 linguriță cimbru
- 1 linguriță mentă
- 1 linguriță boia de ardei
- sare
- 100 ml. ulei
- 1 roșie

1. Fasolea (1/2 kg) este înmuiată în apă rece timp de 1 noapte.
2. Clătiți și așezați într-o cratiță. Umpleți cu apă (2 litri).
3. Se fierbe, îndepărtând spuma formată în cratiță.



4. După ce s-a îndepărtat spuma, se adaugă uleiul (100 ml).
5. Când fasolea a fiert pe jumătate, adăugați morcovii (2 buc.), ardeiul (1 buc.) și ceapa (1 buc), care sunt curățate în prealabil și tăiate în cuburi mici.
6. Adăugați condimentele și continuați să gătiți până când produsele sunt fierte.
7. În sfârșit, chiar înainte ca supa să fie complet gata, adăugați roșiile decojite și tăiate cubulețe (1 buc.).
8. Ciorba de fasole se servește fierbinte.

Preparat festiv.

DROB SARMA DE MIEL

Rețeta de drob sarma de miel este, fără îndoială, una dintre rețetele clasice din bucătăria națională bulgară. Să pregătești o delicioasă drob sarma este ușor. Drob sarma de miel este un fel de mâncare tipică pentru sezonul de primăvară, de Paști și de ziua Sfântului Gheorghe, când se mănâncă carne de miel tradițional. Drob sarma se poate servi ca un delicios fel de mâncare principal, drob sarma poate fi, de asemenea, un preparat secundar după friptura de miel la masa festivă de Paști.

Ingrediente:

măruntaie de miel - 1 kg. - ficat, plămâni, bile, intestine

orez - 1 cană

ceapă proaspătă - 1 legătură

prapure de miel - 1 buc.

pătrunjel 1 legătură

mentă - 1 legătură

piper negru - 1/2 linguriță

ouă - 3 bucăți

iaurt - 600 de grame

ulei - 1/2 ceașcă de ceai

1. Primul pas în rețeta de drob sarma de miel este prepararea umpluturii.
2. Mai întâi trebuie să fierbeți măruntaiele. Folosiți un set complet de miel pentru a face preparatul mai bogat. Spălați măruntaiele de miel și puneți-le la fiert.
3. Cu puțin timp înainte de fierbere, după spumare, aruncați apa și spălați măruntaiele. Gătiți 15-20 de minute.
4. În timp ce gătiți măruntaiele de miel, spălați și tocați fin ceapa, menta și pătrunjelul. Spălați și orezul.
5. Într-o cratiță se încălzește uleiul, se adaugă ceapa tocată și se amestecă.
6. După 2-3 minute, adăugați orezul și amestecați până când orezul devine sticlos.
7. Tăiați fin măruntaiele gătite, adăugați la orez, adăugați menta și pătrunjelul tocat fin, precum și piperul negru și 2 lingurițe de sare și amestecați bine.
8. Apoi adăugați două cani de ceai din zeama în care fierb măruntaiele și lăsați pe aragaz când amestecul absoarbe apa.



9. Tăiați prapurul de miel în bucăți.
10. În fiecare bucată de prapure puneți 2-3 linguri de amestec răcit și înfășurați în pachețele mici.
11. Aranjați sarmalele într-o tigaie, cu marginile pliate pe partea inferioară, astfel încât să nu se desfacă în timpul coacerii.
12. Introduceți tigaia la cuptor și coaceți la 180 de grade până când se înroșesc ușor.
13. Bateți ouăle și iaurtul și turnați acest amestec peste drob sarma.
14. Coaceți din nou până când coaja de deasupra se rumenește.

Preparat regional

PATATNIK

Patatnik este un fel de mâncare tipic din Rodopi. În diferite părți ale Rodopilor se prepară diferite variante - coapte și prăjite, cu sau fără coajă, cu brânză sau fără brânză, cu ceapă sau fără ceapă. Numele ei vorbește de la sine, provine din patat - cartof. În Rodopi, cartofii se numesc patate - cartofi.

Ingrediente:

700 de grame de cartofi sau 5-6 cartofi medii

2 ouă

50 de grame de brânză

1/2 l. de mentă uscată

1/2 k. l. sol

1 ceapă mică

60 de grame de unt

1. Mai întâi decojiți și răzuiți cartofii printr-o răzătoare mare.
 2. Sărați bine și lăsați să se odihnească 5 minute.
 3. Apoi stoarceți-i bine cu mâinile.
 4. Următorul pas este să adăugați un ou.
 5. La final se adaugă menta uscată și ceapa tocată fin, amestecând bine întregul amestec. Ceapa devine ușor crocantă, așa că o puteți înăduși în prealabil într-o tigaie dacă nu vă place gustul mai bogat.
 6. Într-o tigaie bine încălzită, topiți jumătate din unt și topiți cealaltă jumătate pentru coacere pentru cealaltă parte a patatnikului.
 7. Coaceți fiecare parte timp de 10-12 minute la foc mic, pentru a nu se arde și, dacă este posibil, puneți un capac pe tigaie pentru a se înăduși. Este foarte important să coaceți la foc mic pentru a se coace perfect.
 8. Când trebuie să-l întoarceți, trebuie să puneți o farfurie pe tigaie. Topiți cealaltă jumătate a untului și glisați patatnikul pentru a coace pe cealaltă parte.
 9. După 10-12 minute este gata.
- Cel mai delicios atunci când se servește cald cu un bol mic de iaurt.



Dobrogea de Sud

KAVARMA DOBROGEANĂ CU FOI ÎNTINSE

Kavarmaua dobrogeană întinsă de casă este o banitsa tipică delicioasă din zona dobrogeană. Ceea ce este specific este că foile sunt de casă, întinse foarte subțire.

Ingrediente:

apă - 600 ml.

sare - 2 lingurițe

oțet - 2 lingurițe

untură - 5 linguri untură topită

făină - 1 kg

brânză - 400 g de casă

ouă - 5 buc. de casă

iaurt - 1 cană

lapte proaspăt - 400 ml.

1. Turnați apa într-un bol adânc, apoi adăugați sarea, oțetul și 1 lingură de untură. Cernem făina. Facem o gaură în făină și punem apa în ea cu celelalte ingrediente. Frământăm aluatul. Lăsați-l să se odihnească timp de 40 de minute de-o parte, acoperit cu o cârpă moale.

2. Împărțiți aluatul în 4 părți. Facem mingi din fiecare parte. Fiecare minge o întindem pe blatul presărat cu făină într-o foaie mare. Foaia trebuie să fie subțire.

3. Zdrobim brânza într-un vas. Pentru acest tip de plăcintă, se pune brânză de casă tare, nu proaspătă.

4. Untura trebuie să se înmoaie dinainte, adică lăsăm cantitatea necesară la temperatura camerei. Cel mai bine este să aveți o grăsime albă de casă topită, așa se face în regiunea Dobrogea și este tipică acestui tip de plăcintă.

5. Puneți brânza pe o foaie și pliem, prinzând capetele unul de altul.

6. Ungeți tava cu unsoare și puneți foaia. Procedăm la fel cu cealaltă foaie și așa până se termină.

7. Într-un vas, batem ouăle. Adăugăm iaurtul și laptele proaspăt și amestecăm bine.

8. După ce aranjăm foile una după alta, turnați amestecul de lapte și ouă deasupra, astfel încât să fie peste tot.

9. Se toarnă grăsimea rămasă.

10. Coacem plăcinta la 180 de grade într-un cuptor preîncălzit până când este gata. Devine moale și aromată, aurită deasupra datorită produselor de casă (lapte, ouă, brânză).

Se servește cu lapte sau compot.

Masă festivă



În Bulgaria, Crăciunul este una dintre cele mai venerate sărbători religioase. Principalul lucru pentru masa de Crăciun este binecuvântarea, pentru că are loc pentru prima dată după posturile lungi de Crăciun. Carnea este așezată pe masă în abundență, deoarece sezonul de iarnă implică un consum mai mare de preparate din carne. Pe lângă carne, există și alte produse interzise în timpul Postului - brânză, cașcaval, lapte, unt și alte alimente de origine animală. Unul dintre preparatele tipice pentru Crăciun este așa-numitul kapama - este un fel de mâncare cu trei sau mai multe tipuri de carne. Fiecare regiune are diferite tradiții legate de prepararea acestui fel de mâncare populară bulgară. La Crăciun vorbim despre kapama de iarnă - este mai grea și conține multă carne, pentru că totul ar trebui să fie din abundență. Kapamata conține în general usturoi, carne tocată, chiar și sarmale cu carne, salamuri și cârnați mezeluri, slănină. Kapama perfectă constă din toate acestea. Produsele trebuie introduse într-un vas de lut și fierte foarte mult timp la foc mic - cel puțin câteva ore. Vasul este închis cu aluat, astfel încât carnea să fie bine fiartă. Pe lângă felul principal, alte produse din carne sunt puse pe masă - cârnați, mezeluri crude, caltaboși, ficat, pui fript și tot felul de alte aperitive.

KAPAMA

Ingrediente:

1 pui

1/2 kg carne de vită

1/2 kg carne de porc

300 g de carne tocată

300 g piept afumat

200 g cârnați

1 kg de usturoi

100 g de orez

3 cepe

200 ml. ulei de gătit

pipper

boia de ardei

cimbrișor

sare

1. Ceapa tocată (3 căpățâni) se înăbușește în puțin ulei împreună cu carnea tocata (300 g).
2. După ce produsele s-au înmuiat și carnea s-a fărâmițat, adăugați orezul spălat (100 g). Se amestecă până când scade. Umplutura se azonează cu pipper negru, boia de ardei, sare și cimbrișor.
3. Cu frunzele de varza (1 kg) se face sarmalele, care se vor umple cu umplutura rezultată de orez, carne tocată, condimente și ceapă.



4. Într-un vas de lut, puneți puiul (1 bucată), tăiat în porții, pieptul afumat (300 g), tăiat în bucăți, carnea de porc feliată (1/2 kg) și carnea de vită (1/2 kg), cârnați (200 g), precum și usturoi.
5. Adăugați uleiul (200 ml.) și suficientă apă sau suc de varză pentru a acoperi produsele din vas.
6. Acoperiți bine și introduceți într-un cuptor la foc mic pentru a coace aproximativ 6 ore.

14. Tehnici de evaluare

Denumire	Descriere	Pentru ce servesc datele
Rezumatul orelor	În ultimele minute ale orei de curs, cursanții răspund pe o bucată de hârtie la următoarele întrebări: „Ce am învățat astăzi?”, „Care este cel mai important lucru pe care l-am învățat?”, „Ce este cel mai puțin clar pentru mine?”. Scopul este de a afla cât de bine este înțeles materialul predat.	Marcați comentariile utile și în următoarele ore se pot discuta răspunsurile problematice și se poate lucra pentru a clarifica ceea ce rămâne neclar.
Răspunsuri în lanț	Un plic cu o întrebare pentru clasă se trece de la cursant la cursant. Fiecare cursant, când primește plicul, răspunde la întrebare, o pune în plic și îl transmite următorului participant.	Examinați răspunsurile și discutați pentru a clarifica răspunsul cel mai corect la întrebarea adresată. Acest lucru poate duce la o îmbunătățire a metodei de predare.
Lista comparativă	Cursanții completează o listă comparativă de abilități (hard și soft) marcând pe o scară pentru care abilitățile au lucrat astăzi și au progrese.	Prin această tehnică, se elaborează un profil precis al cursanților hard și soft și se evaluează asupra cărei abilități ar trebui să se lucreze pentru a o îmbunătăți.
Discuții în sala de clasă	Cursanții sunt încurajați să își împărtășească cunoștințele și opiniile cu privire la o anumită problemă sau studiu de caz care trebuie rezolvat.	Nivelul cunoștințelor generale ale grupului este evaluat. Pot fi incluse exemple pentru a se explica tema.
Teme pentru acasă	Cursanții primesc temele pentru a se pregăti pentru următoarea oră. Sarcina include studii practice scurte.	Scopul este acela de a le crește gradul de conștientizare și de a pune



		bazele pentru tema viitoare.
Munca în grup	Cursanții sunt împărțiți în mai multe grupuri și li se oferă o sarcină de grup pe care trebuie să o rezolve și apoi să o prezinte celorlalți.	Sarcina presupune ca cunoștințele și abilitățile dobândite să fie puse în aplicare în munca în echipă, munca pe termen determinat și prezentarea în fața celorlalți.
Dezbateri între cursanți	Dezbaterea ca tehnică de evaluare nu numai că reflectă subiectele pe care elevii le-au învățat, ci și dezvoltă abilități precum comunicare, prezentare, inițiativă. Este un instrument încercat pentru a privi o situație din perspective diferite. Se formează echipele și punctul de vedere pe care îl vor argumenta este stabilit la întâmplare. Juriul analizează înțelegerea prezentării, cunoașterea temei, structura argumentului și coordonarea echipei.	Se evaluează înțelegerea subiectul și dezvoltă abilități precum comunicare, prezentare, lucru în echipă, managementul timpului.
Întrebări de test generate de cursanți	Cursanții scriu singuri întrebările de testare și formulează răspunsurile în funcție de materialul de curs. Acest lucru le permite cursanților să analizeze și să evalueze subiectele cursului și să verifice ce au învățat.	Evaluarea întrebărilor - adecvate și necorespunzătoare, bune și rele împreună cu răspunsurile. Întrebările bune pot fi utilizate în evaluarea participanților.
Rezumatul subiectului	Profesorul rezumă subiectul verificând cunoștințele dobândite în timpul orei de curs.	Evaluează rapid fiecare rezumat și evaluează dacă cursanții au înțeles conceptele de bază ale temei.
Soluționarea studiilor de caz	Profesorul oferă cazuri practice care rezolvă multe dintre problemele din timpul lecțiilor.	Nivelul de înțelegere a materialului este verificat și, dacă este necesar, se lucrează pe locuri slab înțelese din subiect.