



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 BRUTAR



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.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



1. Obiectivul cursului

După finalizarea pregătirii profesionale, cursantul trebuie:

- să cunoască cadrul legal pentru fabricarea de produse de panificație 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;
- să cunoască specificul produselor de panificație tipice pentru România și Bulgaria, tehnologia pregătirii lor și particularitățile prezentării lor.

Concret, obiectivele secundare sunt următoarele:

- Dobândirea de cunoștințe despre documentele de reglementare necesare în panificație 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 despre particularitățile materiilor prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație în România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru prepararea tipurilor specifice de aluat pentru bucătăria românească și bulgară;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități în tehnicile și tehnologiile pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități în decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria.

2. Grupul țintă

Persoanele care au urmat o pregătire profesională în industria de panificație / patiserie sau cu experiență profesională în această profesie.

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

Subiectele din programa de instruire a cursului "Brutar" 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 panificație din România și Bulgaria.
2. Sănătate și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria.
3. Materii prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație din România și Bulgaria.
4. Tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria.
5. Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria.

5. Rezultate preconizate

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	Brutar - cofetar	Cod: 541030
Specialitate	Fabricarea pâinii și a produselor de panificație	541031

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:	Gimnaziu sau clasa a X-a terminate.

**Formarea profesională generală**

Numele categoriei:	Cadrul legal din panificație din România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Să cunoască cadrul legal pentru fabricarea de produse de panificație în România și Bulgaria
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște documentele de reglementare pentru România și Bulgaria legate de activitatea de brutar • 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 bucătărie
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 mod 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre: • Legislația din România / Bulgaria privind brutărie; • Organizarea și controlul respectării reglementărilor în unitățile alimentare din România / Bulgaria
Numele categoriei:	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Respectă cerințele pentru condiții de muncă sănătoase și sigure
Cunoștințe teoretice	• Recunoaște cauzele ivirii situațiilor periculoase, accidentelor de producție și incidentelor la locul de muncă și ia măsuri pentru prevenirea acestora • Descrie regulile și acordă asistență medicală persoanei vătămate, după caz
Aptitudini	• Utilizează mijloace de protecție corespunzătoare



	împotriva incendiilor (pompă de incendiu, stingător de incendiu etc.) în conformitate cu regulile de securitate la incendiu și de urgență - Folosește haine de lucru și echipamente de protecție personală pentru îndeplinirea activității sale, în conformitate cu reglementările și instrucțiunile - Își curăță locul de muncă în conformitate cu instrucțiunile și graficul curent
Competențe	Respectă și aplică normele privind sănătatea și securitatea în muncă și protecția mediului
Condiții de desfășurare a cursului:	- Sala de clasă - Calculator - Multimedia - Materiale de studiu
Mijloace de evaluare:	Mod 1: - Examen scris sau Mod 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 mod 1: - Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre sănătatea și securitatea muncii la locul de muncă. Pentru mod 2: - Alege cel mai adecvat tip de comportament conform situației de risc dată; - Cunoaște cerințele normative pentru SSM în România și Bulgaria.
Numele categoriei:	Materii prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație din România și Bulgaria.
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile materiilor prime din brutărie, tipice bucătăriei naționale românești și bulgare
Cunoștințe teoretice	- Cunoaște principalele caracteristici ale bucătăriei naționale din ambele țări - Cunoaște produsele de panificație tradiționale pregătite pentru diferite ocazii și sărbători în



	ambele țări • Cunoaște materiile prime de bază și materialele utilizate pentru fabricarea pâinii și a produselor de panificație în ambele țări • Cunoaște cerințele de calitate pe care fiecare materie primă, semifabricat sau produs finit pentru pâine și produse de panificație trebuie să le îndeplinească în ambele țări
Aptitudini	• Evaluează după tip cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească fiecare materie primă, semifabricat sau produs finit • Adună informații despre materii prime specifice și unde pot fi găsite, pentru prepararea produselor și panificațiilor românești sau bulgare • Organizează introducerea de noi moduri de procesare a alimentelor • Organizează instruirea personalului pentru a realiza rețete noi
Competențe	• Organizează introducerea de noi tipuri de pâine și produse de panificație și utilizarea de materii prime noi pentru a se adapta la regiunea transfrontalieră
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Bucătărie școlară
Mijloace de evaluare:	Mod 1: • Examen scris Mod 2: • Includerea în meniu a tipurilor specifice de pâine și produse de panificație din diferite materii prime conform parametrilor dați
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară
Criterii de evaluare:	Pentru mod 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre specificul bucătăriei naționale din România și Bulgaria • Cunoaște produsele de panificație tradiționale



	pregătite pentru diferite ocazii și sărbători în ambele țări Pentru mod 2: • Include în meniu cele mai potrivite tipuri de pâine și produse de panificație și determină materiile prime pentru preparat
Numele categoriei:	Tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște și aplică diverse tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în bucătăria națională românească și bulgară și designul felurilor de mâncare.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște particularitățile diferitelor tipuri de aluat utilizate în bucătăria românească și bulgară • Este familiarizat cu tehnicile de tratament termic aluat aplicabile în bucătăria românească și bulgară • Cunoaște tehnici actualizate și specifice pentru prelucrarea termică a pâinii și aluatului de panificație
Aptitudini	• Pregătirea diferitelor tipuri de aluat și tratament termic adecvat • Utilizarea prelucrării termice a aluatului pentru prepararea produselor de panificație, preparate tipice românești și bulgare • Aplică tehnici moderne pentru prelucrarea aluatului din bucătăria românească și bulgară
Competențe	• Organizează procesul de procesare a diferitelor tipuri de aluat, caracteristice regiunii transfrontaliere România - Bulgaria
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Bucătărie școlară • Materiale practice
Mijloace de evaluare:	Mod 1: • Examen scris Mod 2: • Pregătirea unui produs specific de pâine cu



	produsele necesare;
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară
Criterii de evaluare:	Pentru mod 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre specificul aluatului folosit în bucătăria română și bulgară • Are cunoștințe teoretice despre tehnicile de prelucrare și preparare a diferitelor produse de pâine și pâine din bucătăria românească și bulgară Pentru mod 2: • Pregătește cel mai potrivit produs de pâine în funcție de meniu cu produsele respective specifice regiunii și țării
Numele categoriei:	Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria.
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile combinării elementelor tipice tradițiilor românești și bulgare, utilizate pentru decorarea diferitelor tipuri de pâine și produse de panificație. Are abilitățile de a proiecta produse de panificație în funcție de restul felurilor de mâncare și respectiva ocazie, tipică pentru România și Bulgaria.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște diverse tehnici de decorare a pâinii și panificației tipice celor două țări • Cunoaște regulile pentru servirea pâinii și a produselor de panificație în ambele țări • Cunoaște caracteristica ambelor țări de proiectare a pâinii și a produselor de panificație, în funcție de ocazie și de scopul acestora
Aptitudini	• Identifică diferitele tipuri de pâine și produse de panificație tipice României și Bulgariei • Utilizează corect terminologia specifică, în funcție de limba corespunzătoare • Evaluează timpul necesar pentru prepararea articolului de pâine și decorarea acestuia • Este în măsură să decoreze diferite tipuri de pâine și produse de panificație în conformitate cu cerințele specificate



Competențe	• Organizează și pregătește diverse tipuri de pâine și produse de panificație tipice pentru regiunea transfrontalieră România - Bulgaria
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Sala de clasă • Materiale practice
Mijloace de evaluare:	Mod 1: • Examen scris Mod 2: • Decorarea și designul pâinii și produselor de panificație în conformitate cu criterii specifice caractere României și Bulgariei
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară • Materiale pentru examenul practic
Criterii de evaluare:	Pentru mod 1: • Cunoaște diverse tehnici de decorare a pâinii și panificației tipice celor două țări • Are cunoștințe teoretice despre proiectarea produselor de panificație de tradiție românească și bulgară Pentru mod 2: • Pregătește și decorează pâinea, după ocazia specifică • Selectează designul adecvat de pâine și produse de panificație din bucătăria românească și bulgară



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 panificație din România și Bulgaria	1
II.	Sănătatea și siguranța la locul de muncă în România și Bulgaria	1
III.	Materii prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație din România și Bulgaria	5
IV.	Tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria	5
V.	Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din 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 panificație din România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Cadrul legal din panificație din România: - reglementare în domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Cadrul legal din panificație din Bulgaria: - reglementare în domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România:	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.	Materii prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație din România și Bulgaria	5
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Caracteristicile materiilor prime din brutărie în bucătăria națională românească	1
2.	Bucătăria românească - sărbători, tradiții, obiceiuri:	2



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



	- pâini tipice - pite și colaci tipici - produse tipice de panificație - materii prime caracteristice	
3.	Bucătăria regională a României - Caracteristicile bucătăriei românești din diferite regiuni: - pâini regionale și produse de panificație - produse caracteristice și materii prime	1
4.	Bucătărie din nordul Dobrogei: - pâini și produse de panificație specifice - materii prime caracteristice	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Caracteristicile materiilor prime din panificație în bucătăria națională bulgărească	1
2.	Bucătăria bulgară - sărbători, tradiții, obiceiuri: - pâini tipice - pite și colaci tipici - produse tipice de panificație - materii prime caracteristice	2
3.	Bucătăria regională din Bulgaria - Caracteristicile bucătăriei bulgare în diferite regiuni: - pâini regionale și produse de panificație - produse caracteristice și materii prime	1
4.	Bucătăria din sudul Dobrogei: - pâini și produse de panificație specifice - materii prime caracteristice	1
IV.	Tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria	5
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Combinarea produselor tipice pentru prepararea pâinii în bucătăria românească	1
2.	Combinarea tipurilor tipice de materii prime și produse pentru prepararea produselor de panificație din bucătăria românească, potrivirea culorilor și corespunzătoare unei alimentații sănătoase	1
3.	Tehnici și tehnologii caracteristice pentru prelucrarea termică a pâinii și a produselor de panificație, tehnici moderne în bucătăria românească, tehnici combinate	2
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria românească. Combinarea condimentelor în produsele tipice românești de	1



	panificație. Combinație de culori și gusturi	
	<u>pentru români</u>	
1.	Combinarea produselor tipice pentru prepararea sorturilor de pâine în bucătăria românească	1
2.	Combinarea sorturilor tipice de materii prime și produse pentru prepararea produselor de panificație din bucătăria bulgărească, potrivirea culorilor și corespunzătoare unei alimentații sănătoase	1
3.	Tehnici și tehnologii caracteristice pentru prelucrarea termică a pâinii și a produselor de panificație, tehnici moderne în bucătăria bulgărească, tehnici combinate	2
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria bulgară. Combinarea condimentelor în produsele tipice bulgărești de panificație. Combinație de culori și gusturi	1
V.	Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Tehnici de decorare a pâinii și a produselor de panificație utilizate în România	2
2.	Combinarea și servirea pâinii și produselor de panificație tipice românești	2
3.	Designul produselor de panificație în funcție de ocazie și scop: - de zi cu zi - de sărbătoare - religios	2
	<u>pentru români</u>	
1.	Tehnici de decorare a pâinii și a produselor de panificație utilizate în Bulgaria	2
2.	Combinarea și servirea pâinii și produselor de panificație tipice românești	2
3.	Designul produselor de panificație în funcție de ocazie și scop: - de zi cu zi - de sărbătoare - religios	2
	Numărul total de ore de curs	18
	Practica didactică în propria țară	
	Practica didactică	
I.	Materii prime pentru prepararea pâinii și a produselor de panificație din România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	



1.	Prepararea pâinii tradiționale românești cu materiile prime date	6
	<u>pentru români</u>	
1.	Prepararea pâinii tradiționale bulgărești cu materiile prime date	6
II.	Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria	2
	<u>pentru bulgari</u>	
	Decorarea și designul pâinii pregătite	2
	<u>pentru români</u>	
	Decorarea și designul pâinii pregătite	2
III.	Tehnici și tehnologii pentru prelucrarea termică a aluatului în prepararea sorturilor tipice de pâine și produse de panificație din România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Prepararea unui produs de panificație din bucătăria românească conform tehnologiei date pentru prelucrarea aluatului	6
	<u>pentru români</u>	
1.	Prepararea unui produs de panificație din bucătăria bulgărească conform tehnologiei date pentru prelucrarea aluatului	6
IV.	Decorarea aplicată și designul diferitelor tipuri de produse de panificație din România și Bulgaria	2
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Decorarea și designul produsului de panificație pregătit	2
	<u>pentru români</u>	
1.	Decorarea și designul produsului de panificație pregătit	2
	Numărul total de ore de curs	16
	Practica didactică în România / Bulgaria	
	Practica didactică	
I.	Prepararea tipurilor tradiționale de pâine - produse necesare - studierea furnizorilor - stabilirea prețurilor - prepararea produsului - decorare și servire	8
II.	Prepararea unui produs tipic de pâine din Dobrogea de Nord/ Sud: - pregătirea în prealabil a produselor	8



	- aplicarea tehnicilor tipice de prelucrare a produselor - utilizarea condimentelor adecvate - combinație de culori a produselor - designul produsului - servire și prezentare	
III.	Prepararea unui produs de pâine festiv, tipic bucătăriei naționale respective - selectarea făinurilor potrivite - selectarea produselor necesare - pregătirea în prealabil a produselor - prepararea produsului din aluat - prezentare și servire	8
IV.	Pregătirea unui produs regional de panificație (dintr-o altă regiune a țării) pentru țara respectivă: - selectarea făinurilor potrivite - selectarea produselor necesare - pregătirea în prealabil a produselor - prepararea produsului din aluat - prezentare și servire	8
	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 brutar / cofetar

„Brutarul / cofetarul” poate face pâine, produse de patiserie și de cofetărie la mână sau la mașină, conform instrucțiunilor tehnologice ale fiecărui produs. Principalele angajamente:

- Primește, împarte pe categorii și stochează materiile prime și produsele semifabricate, creând condiții de depozitare adecvate, urmând regulamentele și instrucțiunile;
- Menține o resursă optimă pe stoc, monitorizând valabilitatea materiilor prime și a ordinii de intrare a acestora în producție;
- Selectează, pregătește și dozează materiile prime pentru fiecare produs, în conformitate cu indicatorii lor de calitate și cerințele regimului tehnologic al produsului;
- Amestecă aluatul de patiserie și de pâine și face semifabricatele (creme, siropuri, glazuri, toppinguri, decorațiuni etc.);



- Împarte, rotunjește, întinde, formează aluaturi de pâine și formează produse de patiserie;
- Stabilește parametrii adecvați - temperatura, umiditatea, durata etc. la instalațiile de fermentare și tratament termic conform instrucțiunilor tehnologice ale fiecărui produs și îl încarcă în camere de fermentație și în instalațiile de tratare termică, monitorizează procesele și determină dacă produsul sau semifabricatul sunt gata;
- Pregătește și combină diverse semifabricate de cofetărie la baza produsului de cofetărie, respectând cerințele pentru combinarea acestora, legate de proporții, compatibilitatea aromelor, culorilor, formelor, secvenței operațiilor etc.;
- Formează aspectul exterior al produsului;
- Califică produsele finite organoleptice și fizico-chimice;
- Ambalează, etichetează, înmagazinează și expediază produse finite;
- Cunoaște și folosește documentația tehnologică, rețetele, cărțile de referință și regulamentele;
- Respectă cerințele disciplinei tehnologice și de producție și a reglementărilor privind controlul calității și siguranța alimentelor;
- Este responsabil pentru utilizarea corectă și eficientă a materiilor prime, a materialelor și a echipamentelor, pentru calitatea și implementarea la timp a activităților atribuite.

(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de brutar / cofetar)

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 brutar / cofetar)

10. Cerințe pentru profesorii de teorie și practică

Pregătirea profesională pentru profesia „Brutar-cofetar” se realizează de către persoane cu

studii universitare de master, diplomă de licență în specialități din domeniul profesional „Tehnologia alimentelor” din domeniul învățământului superior „Științe tehnice” și în specialități din domeniul profesional „Arte Plastice” din învățământul superior „Arte” de către Clasificatorul de învățământ superior și domenii profesionale, aprobat prin Decretul nr. 125 din 2002 (MO, nr. 64 din 2002) și corespunzătoare disciplinelor de învățământ (module) din formarea profesională.

Este recomandat ca, la fiecare trei ani, cursanții să urmeze un curs pentru a-și actualiza cunoștințele, abilitățile și competențele profesionale. *(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de brutar / cofetar)*

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 moi necesare pentru profesia brutar / cofetar

Potrivit reprezentanților industriei culinare, care au participat la sondaj desfășurat în cadrul proiectului ICAR privind abilitățile soft necesare pe care ar trebui să le dețină persoanele care lucrează ca brutari sau cofetari, s-au distins următoarele abilități - Lucrul în echipă, Abilitatea de a prezenta alimentelor, Abilitatea de a organiza și prioritiza sarcinile, managementul timpului, Abilitatea de a lucra sub presiune.

Profesorul cursului "Brutar" 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.

Abilități moi prioritare pentru profesia de brutar

- Munca în echipă - această abilitate este importantă pentru fiecare profesie culinară, inclusiv pentru brutar, deoarece lucrează cu fiecare membru al bucătăriei și de modul în care lucrează cu aceștia depinde calitatea produsului final. 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;
- Aptitudini de prezentare a alimentelor - Pentru brutar și cofetar, este important cât de bine arată produsul lor, astfel încât să se poată vinde singur. De obicei, pâinea, produsele de panificație, prăjiturile și produsele de patiserie sunt selectate din vitrină. Aspectul exterior bun vinde mereu, de aceea este foarte important ca brutarii și în special cofetarii să fie estetici, să fie creativi, să aibă un aspect artistic, să caute și să aplice noi tendințe. Această abilitate este deosebit de importantă atunci când pregătiți un produs de panificație festiv sau religios sau un produs de patiserie. Devine o parte din starea generală a sărbătorii și poartă semnul distinctiv al evenimentului. În orele de practică, este recomandabil să acordați o atenție deosebită proiectării și prezentării produselor, în funcție de ocazie și locul de livrare;
- Organizarea și prioritizarea sarcinilor - această abilitate în această profesie poate fi, de asemenea, văzută ca fiind solidă, deoarece brutarul trebuie să fie capabil să organizeze bine munca în bucătărie pentru a obține un produs de calitate. Măsura în care este organizat depinde de modul în care va merge fiecare proces de lucru din bucătărie, deoarece are legătură cu munca altor brutari sau bucătari. Aranjarea sarcinilor în ordinea importanței, alocarea corespunzătoare a acestora și controlul



executării lor sunt abilități de bază pe care trebuie să le posede 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;

- Managementul timpului - această abilitate este legată de organizarea și prioritizarea sarcinilor. Modul în care brutarul sau cofetarul va distribui sarcinile fiecărei persoane și le va prioritiza 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;
- Posibilitatea de a lucra sub presiune - munca brutarului și a cofetarului este în mare parte creativă și necesită o atmosferă calmă și plăcută. Deși este bine să se antreneze capacitatea de a lucra sub presiune, este de preferat ca persoanele care se pregătesc să lucreze ca brutari și cofetari să fie pregătiți cum să prevină stresul. Acest lucru se poate realiza planificând bine sarcinile și stabilindu-le în mod realist în timp. În orele de practică pot fi jucate situații pentru planificarea și repartizarea angajamentelor dintr-o zi în timp.

Metode de predare

Metodele care pot fi utilizate în procesul de învățare sunt:

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

Deoarece în orele de practică didactică, aceste abilități se asimilează cel mai bine, prin soluționarea de studii de caz sau unor cazuri concrete, cele mai folosite sunt metoda a treia și a patra. În acest fel, profesorul nu va trebui să aloce timp special pentru a lucra la concreta abilitatea soft, ci va face acest lucru în paralel cu procesul de stăpânire a abilității hard.



13. Anexe

Romania

1. Pentru predarea în România

PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ OBIȘNUITĂ

Acest tip de pâine a fost pregătit în cuptoarele din satele bulgărești și este un produs de bază de pe masa bulgarilor.

Ingrediente:

800-900 g. făină

1 pachet de drojdie 42 g. (2 pliculețe de drojdie uscată 14 g)

aproximativ 450 ml. apă caldă

1 lingură sare

1. Se dizolvă drojdia în apă caldă adăugând 2 linguri de făină și 1 linguriță de zahăr.

2. Se amestecă omogen și se lasă acoperită de-o parte, până când drojdia fermentează.

3. Turnați făina cernută într-un recipient larg și faceți o gaură la mijloc. Turnați drojdia în ea și frământați aluatul.

4. Lăsați aluatul să crească până se dublează în volum și se formează ațe sau bășici. Trebuie să fie moale și aerisit.

5. Mutați aluatul încă o dată pe blatul presărat cu făină.

6. Se frământă o formă rotundă sau alungită.

7. Se așează în tavă unsă cu unt și presărată cu făină și se lasă la crescut încă o dată.

8. Se presară cu făină și se acoperă cu o cârpă de bumbac.

9. Se lasă într-o cameră caldă aproximativ 45 de minute. Pâinea nu trebuie să umple întreaga tavă.

10. Presărați din nou cu puțină făină și faceți mai multe tăieturi pe lungime cu un cuțit foarte ascuțit, cu o adâncime de aproximativ 5-6 mm pe secțiune.

11. Pâinea se coace într-un cuptor preîncălzit la 240 de grade.

12. Aruncați 7-8 cuburi de gheață în cuptor înainte de a pune pâinea.

13. După ce pâinea este introdusă în cuptor, temperatura cuptorului se reduce la 200 de grade.

14. Se coace aproximativ 40-45 minute, în tot acest timp se supraveghează.

15. Când pâinea este gata, cuptorul se oprește, ușa se deschide ușor, dar pâinea rămâne în cuptor pentru aproximativ încă 20 de minute.

Obținem o pâine țărănească fermă, cu o crustă dură și un interior moale. Este potrivit pentru orice masă și meniu.

BANITSA TRADIȚIONALĂ

Banitsa este unul dintre produsele tradiționale de panificație din Bulgaria. Se servește zilnic la masă la micul dejun sau pentru aperitiv. Este prezentă pe masa de Anul Nou ca



simbol al ghicirii pentru viitor, deoarece în ea sunt ascunse noroace pentru anul următor. Este extrem de hrăitoare, datorită principalelor sale ingrediente - ouă, unt, brânză, făină, lapte. În bucătăria bulgară există multe soiuri de banitsa și nume diferite, dar în acest meniu oferim o rețetă tradițională.

Ingrediente:

foi de plăcintă - 1 pachet de foi gata

ulei - 200 ml.

ouă - 4 - 5 buc.

brânză - 300 g

iaurt - 1 cană

sare - un vâr

1. Ungeți tava cu ulei sau unt.

2. Bateți ouăle cu un vâr de sare și adăugați iaurtul.

3. După ce ați obținut un amestec omogen, adăugați brânza zdrobită și amestecați ușor cu o lingură, pentru a evita zdrobirea suplimentară a brânzei.

4. Se separă două foi de plăcintă și se așează în tavă.

5. Se presară cu puțin ulei.

6. Apoi aplicați uniform din umplutură într-un strat subțire.

7. Ultimele foi se stropesc cu ulei.

8. Se coace într-un cuptor moderat la 170 de grade până se face aurie.

Se servește caldă cu miere, compot sau lapte.

2. Pentru predare din Bulgaria

PÂINE TRADIȚIONALĂ

PÂINE CU MAIA

Ingrediente:

450 g făină albă

50 g făină de secară

180 g maia

330 g apă rece

1 lingură ulei de măsline

10 g sare (măcinată, de mare)

2 linguri de susan

griș de porumb (mălai) pentru presărare deasupra

1 linguriță ulei de măsline pentru uns

1. Din toate produsele se amestecă un aluat

2. Se mută într-un vas uns cu ulei de măsline, acoperiți cu folie și lăsați să crească 4-6 ore.

3. Apoi puneți aluatul pe 2 tocătoare din silicon unse cu ulei de măsline, sau pe hârtie de copt și se întinde cu mâinile unse până când se formează un pătrat de 40x40 cm.



4. Apoi se pliază cu o treime din dreapta și din stânga sub formă de plic și 1/3 de sus și de jos. Ideea e să se formeze o scrisoare de 15x15 cm.
5. Se întoarce în vasul uns și se lasă să se odihnească 45 de minute acoperit cu folie.
6. Această tehnică se repetă de încă 2 ori.
7. Puneți aluatul în formă de pâine într-o tavă de copt presărată cu griș de porumb.
8. Se unge cu apă rece și se presară cu griș de porumb deasupra.
9. Încălziți cuptorul la 250 de grade cu ventilatorul și așezați un vas cu apă clocotită în partea de jos.
10. După ce aburul se împrășteie, se introduce tava, coaceți pâinea timp de 20 de minute.
11. Se reduce apoi la 230 de grade și se coace încă 20 de minute.
12. Scoateți pe un grătar și lăsați să se răcească. Apoi se taie în felii.

PRODUS DE PANIFICAȚIE DIN 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.

PRODUS DE PANIFICAȚIE FESTIV PITĂ DULCE PENTRU "UMBLAREA"

Pita pentru umblarea bebelușului are o semnificație simbolică foarte puternică în tradițiile bulgare. Este pregătită de mama copilului când face primul pas singurel. Pita este amestecată cu multă dragoste și sânguință și este decorată cu numele copilului, piciorușe de aluat și un mesaj. După ce se coace, există diferite tradiții de servire în diferite regiuni ale Bulgariei. În Dobrogea, mama copilului care a pășit rupe bucăți de pâine și fugind le împarte la vecinii ei, fără să se oprească până nu se întoarce acasă. Superstiția este ca copilul să fugă și să nu se oprească mersul său. În alte zone, pita se rostogolește pe pământ pe pânză și se dă drumul copilului s-o prindă. Apoi, în jurul ei sunt aranjate diverse obiecte. Care obiect prinde mai întâi, aceasta va fi profesia sa. Mama rupe pita și o înmânează oaspeților.

Ingrediente:

- lapte proaspăt - 200 ml. cald
- drojdie - 1 pliculeț
- iaurt - 5 linguri pline
- ouă - 3 bucăți (1 gălbenuș este separat pentru uns deasupra mai târziu)
- sare - 1 lingură plină
- zahăr - 3/4 cană
- ulei - 4 linguri
- grăsime - 1 lingură unt (untură)
- făină - aproximativ 750 - 800 g

1. Drojdia se spală în lapte proaspăt cald împreună cu puțin zahăr.
2. Se lasă la cald să fermenteze.
3. Făina se cerne într-o tavă mare.
4. Faceți o gaură la mijloc și turnați drojdia și ouăle.
5. Amestecați un aluat adăugând iaurt, sare, grăsime și ulei.
6. În restul de laptele proaspăt se dizolvă restul de zahăr și se adăugă la aluat.
7. Se amestecă bine aluatul, se acoperă și se lasă la cald să crească.
8. Bine ar fi să își dubleze volumul.
9. Puneți-l pe o suprafață unsă și rupeți bile mici identice.
10. Formați panglici din bile și din panglici răsuciți trandafirași (melci).



11. Aranjați trandafirașii într-o tavă unsă și lăsați-le la dospit din nou.
 12. Ungeți cu gălbenușul de ou bătut cu puțin lapte proaspăt.
 13. Presărați cu câteva semințe de susan sau semințe de mac, dacă doriți.
 14. Se introduce într-un cuptor preîncălzit la 180 de grade. Primele 10 minute se coace numai pe reotanul inferior, apoi se dă drumul la reotanul superior.
- Pita gata se scoate, se stropește cu apă și se acoperită cu o cârpă de bumbac.

PRODUS DE PANIFICAȚIE REGIONAL

PLĂCINTĂ ÎMPACHETATĂ DE LA DURANCULAC

Acest tip de plăcintă este tipic zonei Duranculac. Rețeta este veche și specifică. Se numește pachețel, deoarece foile se împachetează atunci când este pregătită.

Ingrediente:

apă 300 ml.

ulei de măsline 1 lingură

oțet de cidru de mere 2 linguri

unt

făină

Umplutura:

1 kg. spanac

3 linguri untură de porc

3 ouă

1 legătură de mărar

1 cană brânză rasă

Mod de pregătire

1. Se cerne făina într-un vas adânc. În mijloc se formează o gaură.
 2. Puneți apa, uleiul de măsline și oțetul la mijloc.
 3. Amestecați un aluat moderat ferm.
 4. Lăsați aluatul să se odihnească 15-20 de minute, apoi împărțiți-l în patru bile.
 5. Întindeți fiecare bilă de aluat într-o foaie cu diametrul de 30 cm, care se unge cu unt topit.
 6. În mijlocul acesteia se formează un cerc cam cât o farfurioară, iar periferia acesteia se taie radial în 8-10 părți, care se pliază pe cercul din mijloc.
 7. Se întind patru foi cu dimensiunea tăvii de diametru 45-50 cm.
 8. Se așează prima și a doua foaie, care se presară cu unt topit.
 9. Tăiați spanacul fin și prăjiți-l în untură până se evaporă apa.
 10. După ce s-a răcit, se adaugă ouăle, mărarul tocat fin și brânza rasă.
 11. Pe a doua foaie întindeți umplutura.
 12. Deasupra se așează a treia și a patra foaie, presărându-se unt între ele.
 13. Tăiați plăcinta în pătrate sau romburi, presărați cu unt.
 14. Se coace la cuptor cu temperatură moderată.
- Se servește cu iaurt.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Bulgaria

1. Pentru predare din Bulgaria

RAIDUȘE

Varietate de lipii, așa cum le știu bishnovi, parte din bucătăria unică vingană.

Ingrediente:

700 g făină

3 ouă

250 ml. apă

100 ml. ulei

sare

1. Se amestecă un aluatul de 650 g făină, ouă, apă și 75 ml. ulei.
 2. Se amestecă bine - până obținem un aluat neted.
 3. Se întinde o foaie dreptunghiulară de ½ cm grosime.
 4. Se acoperă cu uleiul rămas.
 5. Se rulează în sul.
 6. Tăiați ruloul în bucăți de 4-5 cm lățime.
 7. Marginile de pe ambele părți se adună astfel încât să se obțină o „bilă”, astfel încât uleiul să nu se scurgă.
 8. Bilele rezultate sunt turnate în făină și întinse în lipii cu ½ cm grosime.
 9. Prăjiți în grăsime multă până se rumenesc.
- Serviți cald, presărate cu zahăr pudră sau cu puțină dulceață.

TERCI CU BRÂNZĂ ȘI MĂSLINE

Fel de mâncare românească economică servită la masa de zi cu zi.

Ingrediente:

ouă - 2 buc.

iaurt - 300 g

bicarbonat - 1 linguriță

sare - 1/2 linguriță

brânză - 100 g

măslina - 10 buc. verzi

ulei - 4 linguri

făină - 4 linguri de grâu

mălai - 8 linguri

1. Bateți ouăle într-un vas.
2. Amestecați iaurtul și bicarbonatul și adăugați ouăle amestecând cu un tel.
3. Adăugați uleiul, sarea și amestecați din nou.
4. Turnați făina de grâu.
5. La final adăugați lingură după lingură și mălaiul.



6. În funcție de mărimea ouălor, se evaluează de câtă făină este nevoie.
 7. Adăugați brânza zdrobită și amestecați ușor.
 8. Toarnă amestecul într-o tigaie, unsă cu ulei și presărată cu făină.
 9. Măslinile verzi puse sunt tăiate și înfipite în aluat.
 10. Coaceți la cuptorul preîncălzit la 180 de grade timp de 20-25 de minute.
 11. Scoateți și tăiați în bucăți ca pe tort.
- Se servește cu un pahar de airan.

2. Pentru predare în România

PRODUS DE PANIFICAȚIE TRADIȚIONAL

GOGOȘI

Gogoșile sunt un tip de gogoșele și sunt de obicei servite ca desert. Sunt foarte populare și iubite în România.

INGREDIENTE

- 500 g făină
- 250 ml apă (caldă, dar nu neapărat!)
- 25 g drojdie proaspătă
- 50 ml unt
- 2-3 linguri zahăr
- 2 flacoane de vanilie
- 1 lingură sare

1. Drojdia se dizolvă în puțină apă rece. Dacă aveți drojdie uscată, utilizați doar 10 grame.
2. Într-un vas mare amestecați sare și drojdia dizolvată în apă caldă, esența, untul.
3. turnați treptat agitând continuu restul de apă caldă până când se obține un aluat omogen și lipicios care nu se lipește de mâini.
4. Acoperiți aluatul cu un prosop (de preferință) și lăsați-l să crească până se dublează în volum.
5. Se amestecă aluatul de 2-3 ori și se întinde. Se lasă la odihnit 2-3 minute.
6. Încălziți ulei într-o tigaie mare și prăjiți gogoșile.
7. Când ați terminat, așezați-le pe un prosop de hârtie care să absoarbă excesul de ulei.
8. Se presară cu zahăr vanilat.

PRODUS DE PANIFICAȚIE DIN DOBROGEA DE NORD

PAPANAȘI PRĂJIȚI, CU DULCEAȚĂ ȘI SMÂNTÂNĂ

Papanași prăjiți cu dulceață și smântână - un desert tradițional românesc, care vine din Moldova, extrem de popular în Dobrogea de Nord.

Ingrediente:



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



250 de grame de brânză de vaci

3 linguri de făină

1 ou

1 linguriță de bicarbonat

1 linguriță de oțet

1 ulei de prăjit

300 ml. smântână

1 cană de dulceață după gust

1. Bateți bine oul într-un vas.

2. Adăugați bicarbonatul, stins cu o linguriță de oțet în prealabil.

3. Adăugați brânza și amestecați bine.

4. Făina se adaugă treptat pe măsură ce se absoarbe, se frământă cu mâna.

5. Din aluatul rezultat se formează un tip de gogoasă cu o gaură în mijloc și un număr egal de bile din același aluat.

4. Într-o tigaie adâncă și mare, antiaderentă, așezați uleiul la foc.

5. Gogoșile și bile se prăjesc până se rumenesc bine pe ambele părți.

6. Puneți-le pe hârtie să se scurgă, apoi decorați cu smântână și gem.

PRODUS DE PANIFICAȚIE FESTIV

REȚETA DE COZONAC A LUI CHEF CĂTĂLIN SCĂRLĂTESCU

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 speciala, dar păstrează aroma autentică românească. Iese un cozonac pufoș 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.

PRODUS DE PANIFICAȚIE REGIONAL

LANGOȘI - REȚETĂ TRADIȚIONALĂ

Gogoși delicioase umplute cu brânză cunoscute sub numele de langoși. Pot fi umplute cu gem de căpșuni, cremă de ciocolată, fructe, brânză dulce și stafide, șuncă și multe altele.

Ingrediente:

250 g făină

150 ml. apă caldă

1/2 cub drojdie proaspătă

1 vârf de sare

2 linguri zahăr

2 căni de ulei

Pentru umplutură:

200 g brânză sărată sau alte umpluturi la alegere

1. Într-un bol amestecați drojdia cu apă caldă, sare și zahăr.

2. Adăugați făina și amestecați bine.

3. Puneți aluatul într-un vas uns cu ulei și acoperiți cu o cârpă.

4. Se lasă la cald, fără curent, timp de aproximativ 30 de minute.

5. Puneți grăsimea într-o tigaie pentru a se încălzi.

6. Aluatul se rupe cu o lingură sau cu mâinile.

7. Bucățile de aluat trebuie să fie la fel.

8. Pot fi lăsate fără umplutură, dar pot fi pregătite cu umplutură.

9. În mijlocul fiecărei bucăți se pune umplutura (brânză, brânză cu ierburi, stafide, fructe, gemuri etc.).

10. Marginile se lipesc ca un plic și li se dau drumul în uleiul încins.

11. Prăjiți aproximativ 2 minute pe fiecare parte, până când se rumenesc.

12. Îndepărtați langoșii pe hârtie pentru a se scurge.



Se presară cu zahăr pudră sau scorțișoară după gust. Serviți cald.

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 subiectului 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.