



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 BUCĂȚĂR



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.



www.interregrobg.eu



Obiectivul cursului

După finalizarea pregătirii profesionale, cursantul trebuie:

- să cunoască cadrul legal din gastronomie 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 bucătărie și restaurant;
- 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 felurilor de bucate 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 gastronomie 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 produselor pentru prepararea preparatelor tipice din România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru prepararea tipurilor specifice de meniu pentru bucătăria românească și bulgară;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru tehnicile și tehnologiile de prelucrare a produselor în prepararea tipurilor de preparate tipice din România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria.

2. Grupul țintă

Persoanele care au urmat o pregătire profesională pentru profesia bucătar 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



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Temele din programa de instruire a cursului "Bucătar" 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 gastronomie 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. Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria.
5. Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate 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	Bucătar	Cod: 811070
Specialitate	Fabricarea de produse culinare și băuturi	8110701

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



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Numele categoriei:	Cadrul legal din gastronomie din România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Să cunoască cadrul legal din gastronomie în România și Bulgaria
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște documentele de reglementare pentru România și Bulgaria legate de activitatea de bucătar • 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 modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre: • Legislația din România / Bulgaria din gastronomie; • Organizarea și controlul respectării reglementărilor în unitățile de alimentație 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:	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:	Pregătirea alimentelor tipice pentru 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 aplicarea 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 preparare 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	Modul 1:



evaluare:	• 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:	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria.
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile combinării elementelor tipice tradițiilor românești și bulgare, folosite la proiectarea diferitelor feluri de mâncare. Are abilitățile de a prezenta diferite tipuri de feluri de mâncare, tipice României și Bulgariei.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște vasele și ustensilele pentru modelarea preparatelor • Cunoaște regulile pentru combinarea produselor, schema de culori și tradițiile din bucătăria românească și bulgară • Cunoaște caracteristica ambelor țări de proiectare felurilor de mâncare, în funcție de ocazie și de scopul acestora
Aptitudini	• Identifică diferitele tipuri de feluri de mâncare tipice României și Bulgariei • Utilizează corect terminologia specifică, în funcție de limba corespunzătoare • Acesta estimează timpul necesar pentru a decora o



	farfurie și decorează preparatul în funcție de tip și ocazie • Este capabil să prezinte felul de mâncare într-un mod inovator folosind tradițiile țării respective
Competențe	• Decorează și prezintă diverse feluri de mâncare tipice regiunii transfrontaliere România - Bulgaria
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu • Sala de clasă • Materiale practice
Mijloace de evaluare:	Modul 1: • Examen scris Modul 2: • Proiectarea și prezentarea unui preparat conform criteriilor stabilite, tipice pentru România și Bulgaria
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară • Materiale pentru examenul practic
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Cunoaște diferite tehnici de decorare a felurilor de mâncare, tipice pentru ambele țări • Are cunoștințe teoretice despre designul felurilor de mâncare din tradiția românească și bulgară Pentru modul 2: • Pregătește și decorează preparatul, după ocazia specifică • Selectează o prezentare adecvată a unui fel de mâncare 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 gastronomie din România și Bulgaria	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România:	1
III.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	6
IV.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	6
V.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	4
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 gastronomie din România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Cadrul legal din gastronomie din România și Bulgaria: - reglementare în domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Cadrul legal din gastronomie din România și 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 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	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Caracteristici ale bucătăriei naționale românești: - caracteristică - etnii	2



	- 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 - tehnicilor 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	2
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.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	6



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Combinarea produselor vegetale și animale pentru prepararea preparatelor tipice din bucătăria românească	2
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărilor 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	2
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria românească. Combinarea condimentelor în mâncărurile tipice românești. Combinație de culori și gusturi	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Combinarea produselor vegetale și animale pentru prepararea preparatelor tipice din bucătăria bulgărească	2
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărilor 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	2
4.	Tipuri de condimente utilizate în bucătăria bulgară. Combinarea condimentelor în mâncărurile tipice bulgărești. Combinație de culori și gusturi	1
V.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	4
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Design culinar utilizat în bucătăria românească: - vase adecvate - modelarea produselor culinare - înălțime, combinație de culori, decorațiune	1
2.	Combinarea și îmbinarea mâncărilor tipice românești, designul și aspectul compozițional	1
3.	Prezentarea preparatelor în funcție de ocazie și scop: - de zi cu zi - de sărbătoare - religios	2
	<u>pentru români</u>	
1.	Design culinar utilizat în bucătăria bulgărească: - vase adecvate	1



	- modelarea produselor culinare - înălțime, combinație de culori, decorațiune	
2.	Combinarea și îmbinarea mâncărilor tipice bulgărești, designul și aspectul compozițional	1
3.	Prezentarea preparatelor 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	
	1 zi	
I.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	6
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Pregătirea unui meniu tematic din bucătăria românească după criterii date	2
2.	Pregătirea unui fel de mâncare din bucătăria românească conform unei rețete date	4
	<u>pentru români</u>	
1.	Pregătirea unui meniu tematic din bucătăria bulgărească după criterii date	2
2.	Pregătirea unui fel de mâncare din bucătăria bulgărească conform unei rețete date	4
	a doua zi	
II.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	5
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Pregătirea a două tipuri de preparate din bucătăria românească.	5
III.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	1
2.	Decorarea și prezentarea preparatelor preparate.	1
II.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	5
	<u>pentru români</u>	
1.	Pregătirea a două tipuri de preparate din bucătăria bulgărească.	5
III.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	1
1.	Decorarea și prezentarea preparatelor preparate.	1
	a treia zi	
II.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	5



	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Pregătirea a două tipuri de preparate din bucătăria românească.	5
III.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	1
2.	Decorarea și prezentarea preparatelor preparate.	1
II.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria	5
	<u>pentru români</u>	
1.	Pregătirea a două tipuri de preparate din bucătăria bulgărească.	5
III.	Proiectarea și prezentarea diferitelor tipuri de preparate din România și Bulgaria	1
1.	Decorarea și prezentarea preparatelor preparate.	1
	Numărul total de ore de curs	16
	Practica didactică în România / Bulgaria	
	Practica didactică	
I.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria. Proiectare și prezentare.	8
II.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria. Proiectare și prezentare.	8
III.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria. Proiectare și prezentare.	8
IV.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria. Proiectare și prezentare.	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 „bucătar”

Bucătarul singur sau în echipă pregătește și modelează felurile de mâncare selectând produsele alimentare necesare zilei. Angajamentele sale sunt reflectate în următoarele activități:

- face prelucrarea preliminară și pregătește semifabricate și produse culinare (aperitive, supe, feluri principale și deserturi) /, respectând procesul tehnologic și normele de costuri pentru preparare;
- supraveghează calitatea materiilor prime și a produselor finite și este responsabil pentru producția de alimente sănătoase și sigure;



- aranjează și decorează preparatele;
- participă la prezentarea produselor culinare și pregătește decorațiuni pentru diverse ocazii;
- răspunde de cantitatea și calitatea produselor utilizate în producția culinară în conformitate cu rețetele consacrate;
- răspunde pentru calitatea procesului tehnologic și de igiena în prepararea alimentelor și de calitățile sale gustative;
- îndeplinește calitativ și la timp comenzile primite de la oaspeți;
- sfătuiește oaspeții cu privire la alegerea preparatelor și a băuturilor;
- planifică și organizează singur procesele în bucătărie sau sub îndrumarea unui bucătar-șef;
- pregătește meniuri;
- dezvoltă rețete noi prin aplicarea de tehnologii inovatoare și creative;
- calculează produsele necesare și asigură solicitări ritmice;
- acceptă mărfurile, le controlează greutatea și masa, verifică de defectele vizibile și ia măsurile obișnuite ale firmei;
- monitorizează stocarea corespunzătoare a produselor și semifabricatelor;
- verifică starea produselor și evaluează posibilitățile lor de utilizare;
- controlează calitatea produselor și le distribuie în vederea utilizării lor posibile în funcție de scopul acestora;
- utilizează eficient resursele materiale și tehnice;
- are grijă de promptitudinea operațională a mașinilor, echipamentelor și inventarului;
- aplică regulile pentru condiții de muncă sigure, respectă cerințele sanitare și igienice și protejează mediul

Bucătarul respectă toate dispozițiile legale legate de activitatea sa și regulile interne ale companiei, lucrează cu documentație tehnologică.

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

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 bucătar)

10. Cerințe pentru profesorii de teorie și practică

Pregătirea profesională în profesia „Bucătar” este realizată de:

- disciplinele sau modulele de pregătire profesională generală - persoane cu studii superioare în specialitatea următoarelor domenii profesionale, în conformitate cu Clasificatorul domeniilor învățământului superior și al domeniilor profesionale, aprobat de Consiliul Miniștrilor cu Decretul nr. 125 din 24.06.2002, completat ulterior nr. 94 din 25.11.2005:
 - Domeniul învățământului superior „Științe sociale, economice și juridice”;
 - Domeniul profesional „Administrare și Management”;
 - Domeniul profesională „Economie”;
 - Domeniul învățământului superior „Științe tehnice”;
 - Domeniul învățământului superior „Sănătate și sport”;
 - Domeniul profesional „Medicina”.
- discipline sau module educaționale ale pregătirii profesionale sectoriale și specifice (teoria și practica profesiei) - persoane cu studii superioare în specialități din următoarele direcții profesionale, în conformitate cu Clasificatorul domeniilor învățământului superior și direcțiilor profesionale:
 - Domeniul de învățământ superior „Științe umaniste”;
 - Domeniul profesional „Filologia”;
 - Domeniul învățământului superior „Științe sociale, economice și juridice”;
 - Domeniul profesional „Turism”;
 - Domeniul învățământului superior „Științe naturale, matematică și informatică”;
 - Domeniul profesional „Informatica și științe informaționale”;
 - Domeniul învățământului superior „Științe tehnice”;
 - Domeniul profesional „Tehnologia alimentelor”



- disciplina sau un modul de formare profesională pentru care nu există un domeniu profesional specific în Clasificatorul domeniilor de Învățământ Superior și al domeniilor profesionale - persoane fără studii superioare, dacă au dobândit calificarea profesională relevantă în termenii și condițiile din Legea privind educația și formarea profesională.

Nu este necesară calificarea profesională „profesor”.

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 "bucătar")*

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 bucătarul trebuie să le aibă

Potrivit reprezentanților industriei culinare, care au luat parte la un sondaj al proiectului ICAR privind abilitățile soft necesare pe care ar trebui să le aibă persoanele care lucrează ca bucătari, au fost identificate următoarele abilități - Organizarea și prioritizarea sarcinilor, Lucru în echipă, Abilități de comunicare, Abilitate pentru munca sub presiune, Managementul timpului.

Profesorul cursului scurt "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 propriiei țări. Profesorul ar putea încorpora abilități soft împreună cu materialul didactic de bază.

Abilități moi prioritare pentru profesia de bucătar

- Organizarea și prioritizarea sarcinilor - abilitatea de a ierarhiza prioritățile este foarte importantă în bucătărie și pentru a fi productiv, trebuie să estimați foarte bine timpul necesar pentru a finaliza fiecare sarcină și a urma succesiunea proceselor. În bucătărie se întâmplă adesea că bucătarii și ajutorii de bucătar nu reușesc să îndeplinească sarcina conform instrucțiunilor bucătarului, perturbând astfel organizarea muncii. Dacă restul echipei nu a înțeles, atunci înseamnă că nu a fost bine explicat. Prin urmare, experții recomandă metodologia cunoscută și eficientă pentru stabilirea obiectivelor S.M.A.R.T. - adică obiectivele trebuie să fie: specifice (Specific), măsurabile (Measurable), realizabile (Achievable), realiste (Realistic), definite în timp (Timebound). Este necesar să distribuiți sarcinile pe principiul cât timp necesită fiecare dintre ele, ce resurse sunt necesare - oameni, produse, echipamente și pentru a oferi tot ceea ce este necesar la timp. Distribuția sarcinilor este foarte importantă, iar în bucătărie distribuția personală este esențială, deoarece afectează calitatea produsului final. S-ar obține un efect pozitiv dacă profesorul ar acorda atenție acestei abilități atunci când dă studii de caz;
- Munca în echipă - această abilitate este importantă pentru fiecare dintre profesiile culinare, iar pentru bucătar este vitală, deoarece este responsabil de întreaga bucătărie și de ceea ce iese din ea și intră în sala de oaspeți. Munca bucătarului are o legătură directă cu clientul și dacă munca în echipă a oamenilor din bucătărie nu este realizată, rezultatul final va fi evaluat imediat negativ de către clienți. 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;
- Abilități de comunicare - abilitățile de comunicare sunt un set de mijloace diferite prin care o persoană intră în contact cu ceilalți. Pentru munca în bucătărie este foarte important să se stabilească o comunicare de lucru cu reguli care sunt urmate de toți. Limbajul comun al comunicării, care este înțeles de toți, este de asemenea important. Este important să se respecte ierarhia de a asculta și vorbi, feedback în orice moment, cunoașterea terminologiei utilizate, stăpânirea emoțiilor și respectarea regulilor stabilite pentru bucătărie. O bună comunicare afectează în mod direct organizarea muncii, eficiența fluxului de lucru și performanța generală bună. Dacă se adaugă și muncă sub presiune, se dovedește a fi principalul instrument pentru a face față obstacolelor suplimentare și a problemelor neprevăzute. Ar fi util



dacă profesorul ar juca un joc pentru a crea reguli de comunicare în grup și apoi a le pune în practică;

- Capacitatea de a lucra sub presiune - lucrul sub presiune face parte din viața de zi cu zi a bucătarului, în special în restaurantele mari, cu multe comenzi simultan și timp limitat pentru prepararea diferitelor tipuri de mâncare. Factorii care ar ajuta la prevenirea situațiilor stresante sunt buna organizare și prioritizarea sarcinilor, comunicarea eficientă și munca în echipă. Construirea abilității de a gestiona tensiunea și stresul emoțional este un proces care necesită o pregătire îndelungată și ar fi util în timpul antrenamentului să se stabilească modalități de a face față stresului, prin rezolvarea sarcinilor în mai multe grupuri și discutarea soluțiilor propuse. Pe de altă parte, managementul stresului este o abilitate individuală care este influențată de mulți factori - emoționalitate, sistem nervos, probleme personale, nivel de rezistență, pregătire și multe altele. Există însă tehnici profesionale care ajută la evitarea acestei probleme - stresul. În primul rând, o bună organizare poate anticipa momentele riscante și poate preveni o situație stresantă.
- Managementul timpului - ca o problemă serioasă pentru buna gestionare a timpului sunt scoase în evidență lucrurile nerezolvate din mediul de muncă. Lipsa unei bune organizări și comunicări pierde timpul multor oameni și uneori al unei întregii organizații. Unii dintre factorii care creează dezordine din punct de vedere organizațional sunt lipsa de planificare - fiecare membru al echipei trebuie să știe ce și când trebuie să facă și cine este responsabil, obiective și priorități neclare - dacă o persoană nu știe de ce face ceva, este slab motivată și funcționează slab, instrucțiuni incomplete - livrarea clară și precisă a instrucțiunilor la atribuirea sarcinilor. În timpul pregătirii, se pot înscena situații pentru alocarea corectă a sarcinilor în timp cu resursele stabilite.

13. Anexe

Feluri de mâncare din România

SUPĂ DE PUI CU GĂLUȘTE

Ingrediente:

un pui întreg

2 morcovi

1 legătură de ceapă verde

rădăcină de pătrunjel

1-2 ardei

o țelină mică

păstârnac

50 g unt

1 legătură de pătrunjel verde

2 fire de usturoi verde



sare

boabe de piper negru și măcinat

Pentru găluște:

2 ouă

100 g griș

Tehnologie de pregătire:

1. Spălați puiul de mai multe ori, prăjiți-l timp de 2-3 minute la foc mare. Clătiți cu apă rece și fierbeți în apă cu sare.
2. Spumați după ce începe să fiarbă și adăugați legumele întregi și spălate curățate în prealabil.
3. Acoperiți supa cu un capac și dați la fiert la foc mediu.
4. După ce puiul și legumele s-au fiert, îndepărtați doar legumele cu o sită.
5. Lăsați deoparte ceapa, usturoiul și păstârnacul. Feliați morcovii în rondele și adăugați-i din nou în supă.
6. Se amestecă ouăle și se adaugă grișul în ploaie. Se formează o compoziție pentru găluște.
7. După ce supa a fiert câteva minute, găluștele formate sunt puse în supă și lăsate să se umfle.
8. La final se adaugă untul, sarea și piperul și pătrunjelul tocat fin.

MITITEI

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

Tehnologie de pregătire:

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.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



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.

MĂMĂLIGA

Ingrediente:

300 g făină de porumb

200 g brânză de vaci

60 g ceapă

100 g slănină

15 ml. ulei

Tehnologie de pregătire:

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 mămăliga 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

CIORBĂ DE BURTĂ TRANSILVĂNEANĂ

Ingrediente:

1 kilogram de burtă de vită

5 litri de apă

4 picioare de porc de mărime medie

2 cepe medii

1 ardei gras

250 ml. smântână

1 căpățână de usturoi

2 - 4 linguri oțet

2-3 ouă

sare și piper după gust

Tehnologie de pregătire:



Diferența dintre ciorba de burtă transilvăneană și cea tradițională este că se adaugă picioare de porc.

1. Spălați și curățați picioarele de porc. Când începe să fiarbă, spumați.
 2. Între timp, curățați legumele și puneți-le separat în apă clocotită.
 3. Spălați burta cu oțet și aduceți la fierbere.
 4. Adăugați legumele la picioarele de porc și gătiți până când carnea cade de pe oase.
 5. Scoateți bucățile de carne și lăsați-le să se răcească. Când este s-au răcit suficient, tăiați-le în bucăți și aruncați-le înapoi lângă legume.
 6. Dacă trebuie mai adăugați apă la ciorbă. Lăsați-o pe foc până când burta este bine gătită.
 7. Cojiți usturoiul și zdrobiți-l. Se amestecă cu sare (pentru a se obține o pastă albicioasă).
 8. Se bat separat ouăle cu un vârf de sare și aproximativ 3 linguri de smântână.
 9. Adăugați ouăle și jumătate din pasta de usturoi la zeamă.
 10. Opriți focul, adăugați oțet după gust.
- Ciorba de burtă transilvăneană se servește fierbinte, cu restul de mujdei, smântână, oțet și puțin piper negru.

BALMOS CA LA BUCOVINA

Ingrediente:

- 1 kg. mălai
- 350 g unt
- 2 litri de smântână
- 1 ou
- 600 g brânză de oaie
- 250 g urdă
- sare

Tehnologie de pregătire:

1. Într-un vas înalt, topiți untul și condimentați cu sare.
 2. Apoi turnați smântâna și lăsați-o să fiarbă.
 3. Când începe să fiarbă, turnați treptat mălaiul, care este strecurat în prealabil. Adăugați câte puțin și amestecați pentru a evita bulele.
 4. Se fierbe timp de 15 minute.
 5. Adăugați oul, amestecând.
 6. Adăugați brânza peste amestec și amestecați bine.
 7. Când începe să iasă din vas scoateți-l de pe foc.
- Se servește cu iaurt.

SARMELE DE VIȚĂ DE VIE CU CARNE TOCATĂ DE PUI

Ingrediente:



750 g carne de pui

1 ou

2 linguri de orez

1 borcan mare de frunze de viță de vie

1 legătură de ceapă verde

1 legătură de pătrunjel verde

3 crenguțe de cimbru

300 ml. smântână

sare

pipер

2 linguri de făină

unt

Tehnologie de pregătire:

1. Treceți frunzele de viță de vie sub un jet de apă rece și lăsați-le să se scurgă.
2. Amestecați carnea tocată de pui cu orez, ou, ceapa tocată și pătrunjelul, adăugați sare și pipер.
3. Puneți o linguriță de carne pe fiecare frunză, rulați și așezați într-o tavă alternând cu crenguțe de cimbru.
4. Se toarnă untul, smântâna amestecată cu făină și apă, până când sarmalele sunt acoperite.
5. Se coace la foc mic aproximativ 2 ore.

TOBĂ DIN CARNE DE PORC

Ingrediente:

1 căpățână de porc întreagă

rinichii

inimă

câteva bucăți de șorici

3 frunze de dafin

2 linguri de pipер negru

ardei verde

sare

1 stomac de porc

2 linguri oțet

Tehnologie de pregătire:

1. Capul de porc este bine spălat, curățat și tăiat.
2. Rinichii și inima sunt, de asemenea, curățate și tăiate.
3. Puneți totul într-un vas mare, cu apă rece și oțet și lăsați 30 de minute.
4. Apoi, din nou, se trec sub un jet rece de apă.
5. Puneți-le într-un recipient suficient de mare de aproximativ 7 litri.



6. Se lasă să fiarbă și după ce s-au spumat se adaugă sare, frunze de dafin și boabe de piper.
7. Fierbeți aproximativ 2 ore.
8. În acest timp, stomacul porcului este pus în apă rece cu oțet.
9. Odată ce carnea de la cap s-a fiert, se taie în felii care sunt amestecate cu sare, piper măcinat și o parte din sucul în care au fost fierte, împreună cu rinichii și inima.
10. Introduceți amestecul în stomacul curățat, coaseți și faceți câteva găuri cu acul.
11. Puneți înapoi în apa în care ingredientele au fost gătite inițial.
12. Se lasă aproximativ 30 de minute.
13. Scoateți apoi toba și așezați-o pe un suport de lemn, așezând pe ea o greutate.
14. Se lasă să se răcească până a doua zi.

FASOLE PASATĂ

Ingrediente:

1 ardei
1 morcov
1 legătură de țelină
1/2 legătură de mărar
3 căței de usturoi
unt
1 linguriță ardei
pasta de roșii
1 crenguță de cimbru
2 frunze de dafin
sare
2 cepe
500 gr. fasole

Tehnologie de pregătire:

1. Spălați fasolea și fierbeți-o într-o oală cu apă. După ce a fiert câteva minute, se varsă apă și se pune la fiert cu altă apă.
2. Feliați morcovii, ardeii și țelina și adăugați-le în oală cu fasolea, frunzele de dafin și crenguța de cimbru.
3. După ce fasolea a fiert, luați-o de pe foc și pasați-o cu un blender vertical. Se condimentează cu sare și mărar tocat și se pune într-un vas de jena.
4. Se toacă separat ceapa și usturoiul. Adăugați boia de ardei dulce și puțin pastă de roșii. Se presară peste fasole și se servește, atât cald, cât și rece.

DROB

Ingrediente:

intestine de miel și ficat



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



1 prapure
2 linguri oțet
2 cepe
5 ouă
1 felie de pâine
50 ml. lapte
condimente verzi pentru gust
1 lingură ulei
sare și piper

Tehnologie de pregătire:

1. Se fierb intestinele de miel în apă rece. După ce dă în fiert, apa se aruncă și se pune din nou în apă rece cu sare. Se fierbe aproximativ o oră.
 2. Puneți prapurule în apă rece cu oțet.
 3. Între timp, se toacă ceapa și se prăjește în unt. Se adaugă intestinele de miel fierte și feliate. Se adaugă pâinea zdrobită și laptele.
 4. Adăugați sare și piper după gust și, în final, adăugați ouăle și condimentele verzi tocate.
 5. Amestecați toate ingredientele până la omogenizarea completă.
 6. Turnați amestecul într-o tavă unsă și trageți marginile.
 7. Așezați prapurule pentru a acoperi amestecul.
 8. Dăm la cuptor 40 de minute.
- Prapurule se lasă să se răcească în tigaie.

CARP IN SARAMURA - rețetă din Delta Dunării

Ingrediente:

4 medalioane de crap
1 ardei iute
4 roșii mici
1 legătură de leuștean uscat
2 căței de usturoi
10 boabe de piper negru
2 frunze de dafin
sare

Tehnologie de pregătire:

1. Într-o cratiță puneți un litru de apă cu piper, sare, foi de dafin, ardei roșu tocat.
2. Fierbeți 10 minute și trageți deoparte.
3. Adăugați mărarul tocat fin.
4. Așezați medalioanele de pește răcite pe un grătar fierbinte și coaceți până se rumenesc. Puneți-le într-un bol și presărați-le cu usturoi tocat.
5. Turnați bulionul și puneți roșiile tăiate sferturi.
6. Se lasă 10 minute înainte de servire.



Feluri de mâncare din Bulgaria

SALATA SHOPSKA

roșii 500 gr.
castraveți 400 g.
ardei copt 570 gr.
ceapa 120 gr.
brânză 300 g
ardei iute 50 gr.
pătrunjel 1 legătură
ulei 80 ml
oțet 30 ml.

Tehnologia de preparare:

1. Roșiile și castraveții se spală și se curăță, castraveții trebuie curățați.
2. Ardeii sunt decojiți și prăjiți, după decojire, tăiați în cubulețe.
3. Roșiile și castraveții se taie cubulețe medii, iar pătrunjelul și ceapa se toacă fin.
4. Se toacă legumele mărunțite și se condimentează.

Atunci când este servită, salata are o formă de piramidă / grămadă / și este presărată cu brânză rasă. Puneți ardei iute, cruzi sau copti, în părți. Salata poate fi decorată cu trandafir din roșii, castraveți, frunze de pătrunjel și mai rar cu măline.

APERITIV "KATINO"

carne de vită sau carne de porc - 1.500 g.
ciuperci 400 g.
piper negru 5 g.
ardei iute 20 gr.
lămâie 100 gr.
unt 50 gr.
zeamă închisă 800 gr.
vin roșu 100 gr.
făină 20 gr.

suc de carne coaptă 500 g.

Tehnologie de pregătire:

1. Carnea este dezosată, curățată, spălată și aromată cu sare și piper.
2. Se dă la cuptor.
3. Când este gata, se taie în cuburi și se așează în tăvițe.
4. Pregătiți un sos întunecat de făină prăjită prin prăjirea făinii în puțină grăsime, adăugați suc de la carne și bulionul prăjit, amestecând constant, pentru a evita formarea de gogoloaie.



5. Adăugați vinul, ardeiul negru zdrobit și fierbeți sosul cel puțin 30 de minute la foc mic.
 6. Adăugați ciupercile înăbușite cu unt la sos și ardeii fierbinți tocați sau întregi.
 7. Turnați sosul pregătit peste carne.
- Se servește cald cu câteva felii de lămâie.

PLĂCINTĂ DE DOVLEAC

foi de plăcintă 400 g
unt de vaci - 125 g
umplutură de dovleac - 1000 g
zahăr 100 g
nuci 150 g
scorțișoară 3 g
pâine 70 g
zahăr pudră pentru presărat deasupra la final 70 g

Tehnologie de pregătire:

1. Dovleacul fără coajă și fără semințe, se dă prin răzuitoare.
 2. Adăugați la dovleac zahărul, pesmetul, nucile, scorțișoara și amestecați bine până când se obține un amestec omogen.
 3. Întindeți pe o cârpă umedă foile de plăcintă, presărați cu unt topit și așezați umplutura la un capăt.
 4. Se rulează și se pune într-o tava unsă cu unt, așa rulăm fiecare foaie.
 5. Se dă la cuptor la o temperatură de 180-200 de grade.
- După coacere, se taie în porții și se presară cu zahăr pudră.

KATÂK

iaurt grecesc 200 gr.
ardei copt 1 buc.
cățel de usturoi 1 buc.
brânză 100 g.
roșii 2 buc.
oregano

Tehnologie de pregătire:

1. Se dă brânza prin răzuitoare, se pune în iaurtul grecesc.
2. Adăugați usturoiul tocat și ardeiul tocat.
3. Se amestecă bine și se servește pe o bucată de roșii, se presară cu oregano.

CIORBĂ DE PERIȘOARE

carne tocată 400 gr.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



ulei de floarea soarelui 70 gr.

unt 30 gr.

ceapa 100 gr.

morcovi 100 gr.

roșii 150 gr.

orez 80 gr.

făină 40 gr.

ouă 2 buc.

iaurt

pipernegru 2 gr.

pătrunjel 50 gr.

Tehnologie de pregătire: 1. Carnea tocată fin se amestecă cu 1/3 din ceapa tocată mărunt, 1/4 din orezul fiert pe jumătate, o mică parte dintr-un ou bătut, pipernegru și sare.

2. Din acest amestec se formează bile mici.

3. Morcovii și restul de ceapă tocată se rumenesc în grăsime și se acoperă cu zeamă de oase sau apă.

4. După ce au fiert, adăugați biluțele de carne și orezul rămas și gătiți timp de 15-20 de minute.

5. Apoi adăugați roșiile decojite tocate.

6. Ciorba este condimentată cu sos fiert, care este preparat din iaurt, ouăle rămase și făina, care sunt amestecate până la omogenizare și încălzite cu agitare constantă până la îngroșare.

7. O porție din ciorbă se adaugă la final în sos, pentru a-l dilua, apoi se toarnă încet înapoi în ciorbă, după ce aceasta a fost luată de pe foc. Nu se pune din nou la foc. Se condimentează cu unt, pipernegru și pătrunjel.

ARDEI UMPLUȚI CU OREZ ȘI CIUPERCI / LEGUME/

ardei, se pot folosi și gogoșari - 1850 gr.

ulei de floarea soarelui 200 g.

orez 400 gr.

ciuperci proaspete 500 gr.

ceapă 300 gr.

roșii 500 gr.

pătrunjel 50 gr.

pipernegru 2 gr.

sare 15 gr.

Tehnologie de pregătire:

1. Selectați ardei de aceeași mărime, îndepărtați codițele și semințele, spălați și sărați ușor la interior.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



2. Ceapa decojită și tocată fin se rumenește într-o parte din grăsime.
 3. Adăugați orezul și o parte din roșiile tocate, ciupercile, decojite și feliate și o parte din pătrunjelul tocat fin.
 4. Rumeniți până când amestecul scade, adăugați piper negru măcinat, sare și puțin / 1: 2 în orez / apă fierbinte sau bulionul vegetal.
 5. Se fierbe la foc mic până se umflă orezul, apoi se umple ardeii.
 6. Aranjați ardeii umpluți într-o tavă sau o cratiță, acoperiți cu restul de roșii tocate fin, turnați grăsimea rămasă și puțin din zeamă sau apă.
 7. Ardeii se fierb sau se coc la cuptor la foc mic, până rămâne doar grăsimea.
- Înainte de servire, presărați pătrunjel tocat fin.

APERITIV DIN BRÂNZĂ ȘI OUĂ

brânză de oaie 1300 g.

ouă 12 buc.

unt 150 gr.

ardei iute roșu 3 gr.

usturoi 20 gr.

ulei de floarea soarelui 100 gr.

pentru decorare - pătrunjel, roșie, castraveți, măslina

Tehnologie de pregătire:

1. Brânza se dă prin răzătoare.

2. Adăugați untul mărunțit, ouăle fierte răzuite și condimentele.

3. Amestecați bine și adăugați amestecând continuu, ulei de floarea soarelui și usturoi pisat.

Se servește ca aperitiv.

KAVARMA KEBAP

file de pui 1700 gr.

ceapă 2000 gr.

ulei de floarea soarelui 150 g.

roșii 630 gr.

ardei roșu 400 gr.

ardei verde 400 gr.

piper negru 2 gr.

pătrunjel 50 gr.

sare 3 gr.

ardei roșu 3 gr.

Tehnologie de pregătire:

1. Carnea este tăiată în bucăți, sărată și prăjită în grăsime.

2. Într-un vas separat, încălziți grăsimea rămasă și rumeniți ceapa tocată.



3. Adăugați roșiile decojite și feliate, ardeii se prăjesc până rămâne doar grăsimea în tigaie.
 4. Legumele și condimentele prăjite se amestecă cu carnea.
 5. Coaceți timp de 2-3 minute în cuptor la temperatură moderată.
- La servire fiecare porție se presară cu pătrunjel tocat fin. Poate fi cu garnitură de orez fiert, cartofi prăjiți sau altele la cererea clientului.
- Observație: la legumele prăjite se pot adăuga 300 g ciuperci.

MERE COAPTE CU NUCI ȘI STAFIDE

- 6 mere de mărime medie
- 4 linguri zahăr
- 3 linguri de stafide
- 1 linguriță scorțișoară
- nuci fărâmițate
- 1 lămâie
- 10 grame de unt
- 1/2 portocală
- 2 linguri apă

Tehnologie de pregătire:

1. Merele se curăță de semințe.
 2. Pregătiți un amestec de zahăr, nuci și stafide și adăugați condimentele.
 3. Merele decojite se umplu cu amestecul preparat.
 4. Deasupra se toarnă sucul de portocale.
 5. Puneți puțin unt pe fiecare măr și aranjați-le într-o tavă cu 2-3 cm de apă.
 6. Se dă la cuptor până se înmoaie, se toarnă periodic deasupra cu siropul din tavă rezultat în urma coacerii.
- Se servesc turnate cu același sirop.

SALATA MLECHNA

- castraveți 1 kg.
- iaurt grecesc 700 g.
- mărar 30 g.
- usturoi 15 gr.
- sare 5 gr.
- nuci 100 gr.
- ulei de floarea soarelui 80 g.

Tehnologie de pregătire:

1. Castraveții sunt spălați, curățați de coajă și tăiați în cubulețe mici.



2. Adăugați iaurtul grecesc, mărarul tocat fin, uleiul de floarea soarelui, usturoiul zdrobit cu sare și amestecați.

Servim salata presărată cu nuci, garnisim cu castravete sau măsline.

RULADĂ DIN FILEU DE PORC

file de porc 2 kg.

sare 10 gr.

pipernegru 3 gr.

ulei de floarea soarelui 150 g.

unt 50 gr.

lămâie 105 gr.

făină 50 gr.

suc de carne coaptă 300 g.

bulion întunecat 600 gr.

vin roșu 100 gr.

Pentru umplutură:

cașcaval 370 gr.

ciuperci sterilizate 600/300 gr.

pătrunjel 40 gr.

Pentru garnitură - cartofi prăjiți 1000 kg.

Tehnologie de pregătire:

1. Carnea curățată de piei se taie în lungime în porții și se subțiază prin batere, se presară cu sare și pipernegru.

Umplutura:

2. Cașcavalul se taie cubulețe mici, ciupercile feliate, pătrunjelul tocat fin și ingredientele se amestecă.

3. Pe un capăt al cărnii, așezați umplutura și răsuciți-o pentru a obține o formă de rulou.

4. Se tăvălesc în făină și se prăjesc în grăsime fierbinte.

5. În aceeași grăsime în care se prăjesc fileurile, se prăjește făina, se diluează cu bulion întunecat, se adaugă suc de carne coaptă, vin și mirodenii.

6. Fierbeți sosul timp de 30 de minute.

7. Filetul este servit cu sos și garnitură de cartofi prăjiți sau alte garnituri la cererea clientului.

Observație: Rulada din fileu se poate coace la grătar.

CLĂTITE

lapte proaspăt 600 gr.

făină 350 gr.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



ouă 6 buc.

sare 5 gr.

unt 70 gr.

ulei de floarea soarelui 100 gr.

vanilie 4 gr.

Tehnologie de pregătire:

1. Ouăle se bat bine.

2. Se adaugă lapte, făină, sare și vanilie, sub agitare continuă. 3. Amestecul trebuie să fie omogen, dacă nu este, se poate trece prin sită.

4. Adăugați majoritatea uleiului de floarea-soarelui și amestecați din când în când amestecul.

5. Într-o tigaie unsă și încălzită cu un polonic se toarnă un strat uniform de amestec, care să acopere fundul tigăii.

6. Clătita se prăjește pe ambele părți.

Clătitele gata sunt așezate una peste alta, unse cu unt. Se servesc garnisite cu umplutură la cererea clientului:

Fructe și frișcă

Dulceață

Ciocolată

Miere și nuci

Înghețată și nuci

Și orice combinații preferate.

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	Evaluarea întrebărilor - adecvate și necorespunzătoare, bune și rele împreună cu răspunsurile. Întrebările



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



	verifice ce au învățat.	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.