



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 OSPĂTAR



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.



1. Obiectivul cursului

După finalizarea pregătirii profesionale, cursantul trebuie:

- să cunoască cadrul legal pentru servire 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 alimentelor și servirea lor, 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 servire 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 tehnicile de servire a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria;
- Dobândirea de cunoștințe și abilități pentru prezentarea de alimente și băuturi în România și Bulgaria.

2. Grupul țintă

Persoanele care au urmat o pregătire profesională pentru profesia barman/ospătar 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)



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



4. Conținut

Temele din programa de instruire a cursului "Ospătar" 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. Legislația în domeniul ospitalității din România și Bulgaria.
2. Sănătate și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria.
3. Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria.
4. Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria.
5. Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria.

5. Rezultate așteptate

Programa de formare permite cursanților să:

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

6. Programa școlară

Profesia	Ospătar-barman	Cod: 811080
Specialitate	Servire în unitățile de alimentație publică	8110801

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:	Legislația în domeniul alimentației publice din România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște cadrul legal al alimentației publice din



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



	România și Bulgaria
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște documentele de reglementare pentru România și Bulgaria legate de activitatea de ospătar • Cunoaște cerințele specifice caracteristice ambelor țări
Aptitudini	• Organizează și supraveghează respectarea reglementărilor • Aplică standardele reglementate
Competențe	• Respectă cerințele legislației bulgare și române și monitorizează în mod responsabil respectarea acestora de către personalul de unitatea de alimentație
Condiții de desfășurare a cursului:	• Sala de clasă • Calculator • Multimedia • Materiale de studiu
Mijloace de evaluare:	Mod: • Examen scris
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre: • Legislația din România / Bulgaria pentru alimentația publică; • Organizarea și controlul respectării reglementărilor în unitățile de alimentație din România / Bulgaria
Numele categoriei:	Sănătatea și siguranța la locul de muncă în România și Bulgaria
Rezultat în urma cursului:	Respectă cerințele pentru condiții de muncă sănătoase și sigure
Cunoștințe teoretice	• 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 • 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 • Cunoaște noi modalități de procesare a alimentelor • Participa la instruirea personalului pentru implementarea de noi rețete
Competențe	• Participă la 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 evaluare:	Modul 1: • Examen scris Modul 2: • Pregătirea unui meniu specific cu produsele necesare; designul preparatului



Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Bucătărie școlară
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Stăpânește cunoștințelor teoretice de bază despre specificul bucătăriei naționale din România și Bulgaria • Are cunoștințe teoretice despre tehnicile de prelucrare și preparare a diferitelor preparate din bucătăria românească și bulgară Pentru modul 2: • Pregătește cel mai potrivit meniu în funcție de ocazie, oferind produse relevante, în funcție de regiune și țară • Proiectarea unui fel de mâncare din bucătăria românească și bulgară
Numele categoriei:	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria.
Rezultat în urma cursului:	Cunoaște particularitățile combinării tipurilor tradiționale românești și bulgărești de mâncare și băuturi. Stăpânește cunoștințe despre pregătirea sălii comerciale pentru un eveniment specific sau pentru primirea oaspeților de zi cu zi. Cunoștințe despre prezentarea de alimente și băuturi, specifice României și Bulgariei. Relațiile cu oaspeții și organizarea procesului de muncă, tipice pentru România și Bulgaria în domeniul alimentației publice.
Cunoștințe teoretice	• Cunoaște standardul de restaurant pentru servirea oaspeților din România și Bulgaria • Cunoaște tehnologia pentru servicii în domeniul turismului, tipică pentru ambele țări • Cunoaște tehnicile de servire și prezentare a alimentelor și a băuturilor specifice ambelor țări
Aptitudini	• Respectă standardul de restaurant pentru servirea oaspeților din România și Bulgaria • Implementează și observă tehnologia de servire în domeniul turismului, tipică pentru ambele țări • Aplică tehnicile de servire și prezentare a alimentelor și a băuturilor specifice ambelor țări
Competențe	• Participă la procesul general de primire, servire și



	trimitere a oaspeților • Participă la pregătirea sălii, în conformitate cu cerințele și cu ocazia respectivă • Respectă cerințele regulamentare specifice ambelor țări
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: • Organizarea unei mese pentru o ocazie specială conform tradiției românești și celei bulgărești și prezentarea mâncării și băuturilor servite
Condiții de desfășurare a evaluării:	• Sala de clasă • Materiale de examinare • Sala comercială • Materiale pentru examenul practic
Criterii de evaluare:	Pentru modul 1: • Cunoaște standardul de restaurant pentru servirea oaspeților din România și Bulgaria • Are cunoștințe teoretice despre tehnologia serviciilor în domeniul turismului, tipice pentru ambele țări Pentru modul 2: • Pregătește sala în conformitate cu cerințele și cu ocazia respectivă • Selectează tehnici adecvate pentru servirea și prezentarea alimentelor și băuturilor specifice ambelor țări

Distribuție după tipul de pregătire, materii de curs și ore

Nr	Tipuri de pregătire profesională, materii de curs	Numărul de ore de curs
----	---	------------------------



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



I.	Legislația în domeniul alimentației publice din România și Bulgaria	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria	1
III.	Tehnici și tehnologii culinare în România și Bulgaria	4
IV.	Pregătirea alimentelor tipice pentru România și Bulgaria.	6
V.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în 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.	Legislația în domeniul alimentației publice din România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Legislația în domeniul alimentației publice din România: - reglementările din domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
	<u>pentru români</u>	
1.	Legislația în domeniul alimentației publice din Bulgaria: - reglementările din domeniul alimentației publice - documente de reglementare - structură și domeniu de aplicare	1
II.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România și Bulgaria	1
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Sănătatea și siguranță la locul de muncă în România: - politica de stat în domeniul sănătății și securității în muncă - serviciul de medicina muncii - pentru a ajuta angajatorul - participarea muncitorilor la procesul de asigurare a	1



	condițiilor de muncă sănătoase și sigure - riscuri profesionale - vătămări profesionale	
	<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	4
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Caracteristicile bucătăriei naționale românești: - caracteristică - etnii - hrănirea de-a lungul secolelor în țările române - popoarele care au influențat bucătăria națională românească - factori pentru modelarea specificului bucătăriei naționale românești	1
2.	Bucătăria românească - sărbători, tradiții, obiceiuri: - feluri de mâncare tipice - produse tipice - tehnicilor tipice de prelucrare a produselor - tehnologii tipice de gătit	1
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	1



	bulgărești	
2.	Bucătăria bulgară - sărbători, tradiții, obiceiuri: - feluri de mâncare tipice - produse tipice - tehnici tipice de prelucrare a produselor - tehnologii tipice de gătit	1
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
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Combinarea produselor vegetale și animale pentru prepararea preparatelor tipice din bucătăria românească	1
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărurilor tipice din bucătăria românească, combinația de culori și conform unei diete sănătoase	2
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	1
2.	Combinarea tipurilor de produse de bază pentru prepararea mâncărurilor tipice din bucătăria bulgărească, combinația de culori și conform unei diete sănătoase	2
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.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor	6



	în România și Bulgaria	
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Standardul de restaurant pentru servirea oaspeților din România și tehnologia de servire în turism	1
2.	Tehnici de servire tipice pentru România. Pregătirea sălii în funcție de eveniment, combinație de mâncare și băuturi.	3
3.	Prezentarea alimentelor și a băuturilor în funcție de ocazie și scop: - de zi cu zi - de sărbătoare - religios	2
	<u>pentru români</u>	
1.	Standardul de restaurant pentru servirea oaspeților din Bulgaria și tehnologia de servire în turism	1
2.	Tehnici de servire tipice pentru Bulgaria. Pregătirea sălii în funcție de eveniment, combinație de mâncare și băuturi.	3
3.	Prezentarea alimentelor și a băuturilor 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.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria	16
	<u>pentru bulgari</u>	
1.	Servirea de mâncare și băuturi pentru o vacanță de familie în România - pregătirea sălii, selectarea meniului, aranjarea mâncărilor și băuturilor din meniu, servirea oaspeților în timpul evenimentului, facturare și plată, debarasarea și punerea în ordine a sălii.	8
	<u>pentru români</u>	
2.	Servirea de mâncare și băuturi pentru o vacanță de familie în Bulgaria - pregătirea sălii, selectarea meniului, aranjarea mâncărilor și băuturilor din meniu, servirea oaspeților în timpul evenimentului, facturare și plată, debarasarea și punerea în ordine a sălii.	8
	<u>pentru bulgari</u>	
3.	Servirea de mâncare și băuturi pentru o sărbătoare religioasă	8



	în România - pregătirea sălii, selectarea meniului, aranjarea mâncărilor și băuturilor din meniu, servirea oaspeților în timpul evenimentului, facturare și plată, debarasarea și punerea în ordine a sălii.	
	<u>pentru români</u>	
4.	Servirea de mâncare și băuturi pentru o sărbătoare religioasă în Bulgaria - pregătirea sălii, selectarea meniului, aranjarea mâncărilor și băuturilor din meniu, servirea oaspeților în timpul evenimentului, facturare și plată, debarasarea și punerea în ordine a sălii.	8
Numărul total de ore de curs		16
Practica didactică în România / Bulgaria		
	Practica didactică	
I.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria - introducerea meniul actual bulgar / român - selecție de mâncăruri și băuturi din meniu și servire - până la 10 clienți - prezentarea felurilor de mâncare și a băuturilor, consultarea clienților pentru combinarea felului de mâncare cu o băutură potrivită - specificul alimentelor și băuturilor care se servesc în România / Bulgaria	8
II.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria - pregătirea sălii comerciale pentru un eveniment oficial, la discreția profesorului - aranjarea meselor cu mâncare și băuturi în funcție de eveniment - prezentarea preparatelor și băuturilor selectate și descrierea tehnologiei de gătit - relațiile cu oaspetele - comportament, atitudine, etichetă - servirea și amenajarea sălii	8
III.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria - pregătirea sălii comerciale pentru un eveniment de firmă - aranjarea meselor cu mâncare și băuturi în funcție de eveniment - prezentarea preparatelor și băuturilor selectate și descrierea tehnologiei de gătit - relațiile cu oaspetele - comportament, atitudine, etichetă	8



	- servirea și amenajarea sălii	
IV.	Tehnici de servire și prezentare a alimentelor și băuturilor în România și Bulgaria - vizita la crămă/ restaurant: - observarea activității somelierului - lucrul cu instrumentele somelierului - degustarea diferitelor tipuri de vin - comentariu și analiza degustării - cunoașterea diferitelor tipuri de vinuri, tipice pentru România / Bulgaria - cunoașterea mâncărilor potrivite pentru a fi servite cu sorturile de vin respective	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 „ospătar / barman”

„Ospătarul / barmanul” întâmpină, servește și trimite oaspeții într-o unitate de alimentație publică. Principalele responsabilități:

- Încarcă și pregătește sălile de restaurante, baruri, zone comune, sectoare pentru primirea și servirea oaspeților în conformitate cu regulile tehnologice;
- Primește rezervații pentru locuri în restaurant și bar și acționează în caz de anulare;
- Face comenzi, pregătește și toarnă băuturi, servește mâncare și băuturi, deservește și plătește comenzile;
- Respectă regulile stabilite pentru servirea tipurilor de feluri de mâncare și băuturi;
- Participă la organizarea degustărilor, sampling, prezentărilor și promoțiilor de alimente și băuturi;
- Participă la dezbateri zilnice și săptămânale și la discuții operaționale și probleme în servire și organizarea muncii, precum și la schimbări ale mâncărilor care nu sunt reflectate în lista de meniuri și la noi forme de servire;
- Studiază cererea consumatorilor;
- Controlează activitatea ajutorului de ospătar și a picolului în ceea ce privește starea sălilor comerciale, barurilor, spațiilor comune, birourilor și spațiilor funcționale și întreținerea curentă a acestora;
- Poartă uniformă și haine de lucru, își menține curățenia și disciplina;
- Stăpânește contabilitatea primară în restaurant și bar;



- Ajută la umplerea zilnică a restaurantului și a barului, la vânzări și evenimente suplimentare la acestea;

(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de "barman/ospătar")

9. Cerințe pentru baza materială

Pregătirea în teoria profesiei se desfășoară în sălile de clasă și în practica de formare - în restaurante de formare și baruri de instruire sau în restaurante și unități de divertisment, cursanții fiind 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.

(Descrierile au fost luate din "Cerințele educaționale de stat" pentru profesia de "barman/ospătar")

10. Cerințe pentru profesorii de teorie și practică

Pregătirea profesională în teorie în profesia „barman / ospătar” este realizată de persoane cu grad de calificare educațională „master”, „licențiat” în specialități din domeniul profesional „Turism” în domeniul învățământului superior „Științe sociale, economice și juridice” și în specialități corespunzătoare subiectelor pregătirii profesionale. În practica „Grad de calificare educațională”, „specialist”, „licențiat”, „master” în domeniul „turismului”.

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 "barman/ospătar")

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. Abilități soft necesare pe care trebuie să le aibă barmanul / ospătarul

Potrivit reprezentanților industriei culinare, care au luat parte la sondajul desfășurat în cadrul proiectului ICAR privind abilitățile soft necesare pe care trebuie să le aibă persoanele care lucrează ca ospătari sau barmani, au fost identificate următoarele abilități - Abilități de comunicare, Creativitate și inovare, Cunoașterea limbilor străine, Munca în echipă, Abilități de prezentare a alimentelor.

Profesorul cursului scurt "Ospătar", 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.

Abilitățile soft prioritare pentru profesia de ospătar

- Abilități de comunicare - Pentru ospătar comunicarea cu clientul este importantă pentru a-l câștiga în calitate de consumator, iar acest lucru se realizează nu numai verbal, ci și cu limbaj corporal - prezență pozitivă, calm și încredere, dorința de a fi întotdeauna în slujba clientului și de a îi urmează dorințele. Aceasta este o abilitate dificilă de asimilat, mai ales dacă nu aveți talent înnăscut și gândire formată în această direcție. În plus, ospătarul trebuie să arate bine și să radieze de curățenie, să fie ordonat, să aibă un aspect bine întreținut, deoarece el este chipul restaurantului, iar aspectul său formează impresia și percepțiile clientului. Aspectul exterior este, de asemenea, parte a comunicării, deoarece vorbește vizual cu clienții.
- Creativitate și inovație - Depinde de chelneri să comercializeze un produs și pentru a face acest lucru este necesar să aplice o nouă abordare și creativitate. Uneori, întoarcerea a ceva vechi și uitat se transformă într-o inovație și câștigă mulți clienți. Ospătarul este creativ atunci când există o situație de conflict, pentru că oricât de instruit este să reacționeze în astfel de cazuri, fiecare persoană este diferită și



uneori abordarea standard nu este potrivită. În general, când munca implică oameni și își satisface dorințele, o abordare creativă este foarte importantă. Profesorul poate juca împreună cu grupul diferite cazuri pentru a testa abilitățile.

- Competența în limbi străine - În lumea de azi, stăpânirea a două sau mai multe limbi străine este o necesitate, mai ales atunci când munca implică oameni din diferite țări. În domeniul turismului, cunoașterea unei limbi străine a devenit deja parte a abilităților profesionale. Există încă profesii în care nu este strict obligatoriu, dar în procesul de muncă, lipsa acestei abilități împiedică îndeplinirea cu succes a îndatoririlor. Pentru barman și ospătar, competența de a ști o limbă străină devine deja parte a abilităților de comunicare. Lumea globalizată și libera circulație a oamenilor predetermină nevoia acestei abilități și oricine dorește să se dezvolte în domeniul serviciilor trebuie să stăpânească cel puțin o limbă străină la nivelul comunicării. Desigur, există un curs specializat de limbă străină - include concepte specifice domeniului, dar acest lucru nu se aplică activității barmanului și chelnerului, deoarece comunicarea lor cu clientul este deschisă și depășește vocabularul profesional.
- Munca în echipă - Munca bună este o echipă bună - această înțelegere se aplică în vigoare atunci când vine vorba de lucru într-un restaurant. Sincronizarea acțiunilor chelnerilor cu ceilalți angajați din restaurant este o garanție că procesul de servire merge bine. Lucrul în echipă de succes necesită o bună comunicare și înțelegere a restului echipei, asistență reciprocă și asumarea inițiativei și a responsabilității. Întregul proces este important, nu individul din el. Când fiecare angajat este la locul lor și este responsabil față de sarcinile sale, munca în echipă este foarte ușoară. În cazul unei situații critice, echipa este cea care poate prelua conducerea și poate servi ca un tampon pentru a preveni problema să ajungă la client. Prin sarcini adecvate, abilitățile de lucru în echipă ale fiecărui elev pot fi testate și ajustate;
- Abilități de prezentare a alimentelor - Tipul de mâncare și băuturi sunt importante, dar aceeași importanță o are prezentarea produsului de către ospătar și barman. Acest lucru necesită cunoașterea produselor, calitățile lor, procesarea, modul în care acestea afectează organismul și o cultură generală bogată. Cunoașterea naționalităților de care sunt clienții este deosebit de importantă, deoarece fiecare naționalitate are preferințe specifice de gust și atitudini față de natură. Ospătarul, care participă la selecția unui fel de mâncare din meniu, trebuie să țină cont de aceste caracteristici atunci când oferă un produs și când îl prezintă. Prezentarea alimentelor necesită cunoștințe multiculturale. În orele de practică, este recomandabil să acordați o atenție deosebită proiectării și prezentării produselor, în funcție de ocazie și locul de livrare; Este deosebit de important să se însceneze situații cu clienți din diferite culturi și religii;

13. Anexe

Romania
MĂMĂLIGA



Mămăliga este un preparat tradițional românesc. Se prepară din făina de porumb. Există mai multe opțiuni pentru servirea mămăliga - presărată deasupra cu boia de ardei, ulei și brânză sau înmuiată în lapte sau smântână.

Ingrediente:

300 gr. făină de porumb

200 gr. brânză de vaci

60 gr. ceapă

100 gr. slănină

15 ml. ulei

1. Turnați făina de porumb într-un litru de apă sărată clocotită.

2. Amestecați bine și gătiți la foc mic timp de 25 de minute.

3. Reduceți căldura și gătiți în continuare, amestecând constant până când mămăliga este complet îngroșată.

4. Ca să verificați dacă este gata, răsușiți 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

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 vas și turnați pe ordine, amestecând bine, gălbenușul, laptele împreună cu zahărul topit și untul și portocalele confiate. Trebuie să obțineți un aluat omogen, gros și elastic.
5. Compoziția rezultată se lasă să se odihnească aproximativ o oră.
6. Luați apoi o bucată de aluat, întindeți-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.

MITITEI

Mititeii sunt cârnați mici, tipici pentru Dobrogea de Nord și Moldova. Pot fi copti la cuptor sau pe grătar, dar sunt mai gustoși la grătar.

Ingrediente:

Carnea de vită sau de oaie se amestecă cu carne de porc și slănină în proporție de: la 900 g carne se adaugă 100 g slănină

usturoi - 5 căței

apă - 100 ml.

țelină - 50 gr.

sare, piper negru și boia de ardei - după gust

1. Spălați carnea. Uscăți cu prosoape de hârtie. Scoateți pieile și tendoanele. Tăiați-o în bucăți de 50 de grame. Puneți-le într-un vas, presărați cu sare. Acoperiți cu un prosop și lăsați-o o zi într-un loc răcoros. Dacă nu aveți suficient timp sau nu doriți să amânați prepararea cârnaților, lăsați carnea într-un loc răcoros cel puțin 2-3 ore.
2. Se macină carnea prin mașina de tocat, apoi se mai trece carnea tocată prin ea încă o dată.
3. Zdrobiți usturoiul cu o presă specială. Adăugați-l în carnea tocată împreună cu condimentele. Puneți țelina tocată fin cu un cuțit.
4. Se macină slăcina cu aceeași mașină de tocat carne. Puneți o lingură de becon tocat, puneți slăcina în vasul cu carne tocată și amestecați.
5. Adăugați apă și amestecați totul cu mâna.
6. Puneți din nou umplutura într-un loc răcoros și lăsați 3-4 ore dacă nu vă grăbiți prea mult. Dacă este necesar, acest timp poate fi redus la o oră și jumătate.
7. După ce vă umeziți mâinile cu ulei vegetal pentru a evita orice aglomerare de carne lipită pe mâini și între degete, faceți cârnați cu 8-10 cm lungime și aproximativ 2 cm lățime.
8. Puneți temporar cârnații pe un pergament îmbibat cu ulei.
9. Se coc la grătar sau în cuptor. Dacă gătiți mititeii la cuptor, preîncălziți-l la 200 de grade și coaceți-i timp de o jumătate de oră. Pe grătar, vor fi gata de 3 ori mai rapid.



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.

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:

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 gogoășă cu o gaură în mijloc și un număr egal de bile din același aluat.
4. Într-o tigaie adâncă și mare, antiaderentă, puneți 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.

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.

Bulgaria

DROB SARMA DE MIEL

Rețeta de drob sarma de miel este, fără îndoială, una dintre rețetele clasice din bucătăria națională bulgară. Să pregătești o delicioasă drob sarma este ușor. Drob sarma de miel este un fel de mâncare tipică pentru sezonul de primăvară, de Paști și de ziua



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



Sfântului Gheorghe, când se mănâncă carne de miel tradițional. Drob sarma se poate servi ca un delicios fel de mâncare principal, drob sarma poate fi, de asemenea, un preparat secundar după friptura de miel la masa festivă de Paști.

Ingrediente:

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

orez - 1 cană

ceapă proaspătă - 1 legătură

prapure de miel - 1 buc.

pătrunjel 1 legătură

mentă - 1 legătură

piper negru - 1/2 linguriță

ouă - 3 bucăți

iaurt - 600 de grame

ulei - 1/2 ceașcă de ceai

1. Primul pas în rețeta de drob sarma de miel este prepararea umpluturii.
2. Mai întâi trebuie să fierbeți măruntaiele. Folosiți un set complet de miel pentru a face preparatul mai bogat. Spălați măruntaiele de miel și puneți-le la fiert.
3. Cu puțin timp înainte de fierbere, după spumare, aruncați apa și spălați măruntaiele. Gătiți 15-20 de minute.
4. În timp ce gătiți măruntaiele de miel, spălați și tocați fin ceapa, menta și pătrunjelul. Spălați și orezul.
5. Într-o cratiță se încălzește uleiul, se adaugă ceapa tocată și se amestecă.
6. După 2-3 minute, adăugați orezul și amestecați până când orezul devine sticlos.
7. Tăiați fin măruntaiele gătite, adăugați la orez, adăugați menta și pătrunjelul tocat fin, precum și piperul negru și 2 lingurițe de sare și amestecați bine.
8. Apoi adăugați două cani de ceai din zeama în care fierb măruntaiele și lăsați pe aragaz când amestecul absoarbe apa.
9. Tăiați prapurul de miel în bucăți.
10. În fiecare bucată de prapure puneți 2-3 linguri de amestec răcit și înfășurați în pachețele mici.
11. Aranjați sarmalele într-o tigaie, cu marginile pliate pe partea inferioară, astfel încât să nu se desfacă în timpul coacerii.
12. Introduceți tigaia la cuptor și coaceți la 180 de grade până când se înroșesc ușor.
13. Bateți ouăle și iaurtul și turnați acest amestec peste drob sarma.
14. Coaceți din nou până când coaja de deasupra se rumenește.

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.

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, curătată, 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 sucul 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.

Se servește ca aperitiv.

KAVARMA KEBAP

file de pui 1700 gr.

ceapă 2000 gr.

ulei de floarea soarelui 150 g.

roșii 630 gr.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



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.

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.



UNIUNEA EUROPEANĂ

FONDUL EUROPEAN PENTRU DEZVOLTARE REGIONALĂ

INVESTIM ÎN VIITORUL TĂU!



GUVERNUL ROMÂNIEI



GUVERNUL BULGARIEI



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.

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 împrăștie, 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.



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	Dezbaterea ca tehnică de evaluare nu	Se evaluează înțelegerea



cursanți	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.	subiectul și dezvoltă abilități precum comunicare, prezentare, lucru în echipă, managementul timpului.
Întrebări de test generate de cursanți	Cursanții scriu singuri întrebările de testare și formulează răspunsurile în funcție de materialul de curs. Acest lucru le permite cursanților să analizeze și să evalueze subiectele cursului și să verifice ce au învățat.	Evaluarea întrebărilor - adecvate și necorespunzătoare, bune și rele împreună cu răspunsurile. Întrebările bune pot fi utilizate în evaluarea participanților.
Rezumatul subiectului	Profesorul rezumă subiectul verificând cunoștințele dobândite în timpul orei de curs.	Evaluează rapid fiecare rezumat și evaluează dacă cursanții au înțeles conceptele de bază ale temei.
Soluționarea studiilor de caz	Profesorul oferă cazuri practice care rezolvă multe dintre problemele din timpul lecțiilor.	Nivelul de înțelegere a materialului este verificat și, dacă este necesar, se lucrează pe locuri slab înțelese din subiect.