



## Modulul 14. PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE

*Suport didactic pentru viitorii bucătari*

**ALCĂTUITORI:**

**AURICA CHIRSANOV  
CORALIA BABENCO**

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

## Modulul 14 PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE

Studiind acest modul vei fi capabil să:

1. definești importanța meniului în unitățile de alimentație publică;
2. caracterizezi tipurile de meniu;
3. identifici cerințe și criteriile de întocmire a meniului;
4. explici criteriile de asociere a preparatelor culinare în meniu;
5. descrii modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie;
6. explici regulile de aprovizionare cu materii prime și auxiliare în unitățile de alimentație publică.

### Elaborarea meniului

#### Noțiuni despre meniu. Tipurile de meniu și caracteristica lor



**Alimentația publică reprezintă un ansamblu de întreprinderi cu statut organizatoric divers, care se ocupă de producerea, comercializarea și organizarea consumului produselor culinare.**

Întreprinderea de alimentație publică îndeplinește trei funcții conexe - producerea, comercializarea și consumul produselor culinare. Procesul de producere la întreprinderi de alimentație publică cu ciclul de producere integral începe odată cu depozitarea produselor la depozit și se încheie cu comercializarea bucatelor finite în sălile de comercializare.

Diversele interese ale consumatorului, posibilitatea de achitare de plată pentru servicii, au influențat la organizarea a mai multor tipuri de întreprinderi cu diferite destinații și diferit spectru de servicii oferite consumatorilor: *restaurante, baruri, cafenele, bodegi, bufete, magazine culinare, chioșcuri specializate.*

Pentru încadrarea întreprinderii în unul sau în alt tip, sunt folosite criteriile speciale. În conformitate cu aceste criterii are loc standardizarea întreprinderilor.

Aceste criterii sunt următoarele:

- Sortimentul producției oferit consumatorilor: în diferite tipuri de unități se comercializează produse proprii și altă producție de la alți agenți economici. În diferite tipuri de unități de alimentație publică sortimentul este diferit.
- Forma de deservire: deservirea prin chelner sau autodeservire în funcție de tipul întreprinderii.

Paralel cu încadrarea în tipuri, întreprinderile sunt clasificate în categorii: lux, superioară, întâi, doi și trei.



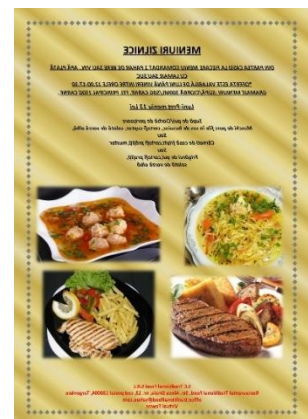
Fiecare unitate de întreprindere întocmește un **meniu**. Acesta reprezintă cartea de vizită a întreprinderii de alimentație și prezintă lista preparatelor culinare și băuturilor care sunt aranjate în ordinea stabilită oferită clienților, cu indicarea numărului rețetei, denumirii, gramajului de preparat și preț pentru o porție sau bucată.

Meniul reprezintă un document după care se elaborează programul de producere a unității, se determină cantitatea materiei prime necesare pentru realizarea acestui meniu și se organizează evidența bunurilor de la momentul intrării la întreprindere și până la momentul comercializării. La elaborarea meniului în primul rând se ține cont de tipul unității. În funcție de tipul unității este stabilit sortimentul minim recomandat de preparate, acesta include numărul total de preparate și divizarea acestora pe grupe. Se mai ia în considerare și programul de lucru a întreprinderii. Fiecare întreprindere de sine stătător întocmește asortimentul minim în corespundere cu specializarea, de produsele de care dispune, sezonul dat.

În meniu se indică: denumirea unității, data pentru care este valabil meniul. Meniul este vizat de persoane responsabile: directorul, șeful de producere și contabil.

**Meniul** cuprinde totalitatea preparatelor de bucătărie, cofetărie-patiserie, băuturilor și a altor produse alimentare care se oferă **la o singură masă**, prestabilită, spre deosebire de *lista meniu*, care vine în întâmpinarea clientului cu scopul de a-i da posibilitatea să aleagă din varietatea de produse. Prin extensie se înțelege și hârtia (cartonașul, fluturașul, pliantul) pe care se trec, în ordinea servirii toate preparatele și băuturile. Întocmirea unui meniu se face în funcție de tipul mesei, ținându-se cont de sezon, vârsta, naționalitatea și preferințele culinare ale clienților, astfel distingem:

- meniuri pentru mese obișnuite (simple): *meniuri pentru elevi, meniuri pentru vegetarieni, meniuri pentru dejun, meniuri pentru cină*
- meniuri pentru ocazii speciale (festive): *mese de sărbători (Paști, Crăciun, Revelion), recepții, cocteiluri, nunți, cununii, evenimente de familie (zi de naștere, onomastică), banchete, etc.*







Indiferent de importanța unității, listele întocmite trebuie să răspundă anumitor cerințe de ordin general și anume:

- să arate denumirea și amplasarea restaurantului, categoria unității, eventual orele de funcționare;
- să fie estetice, cu o grafică corespunzătoare, astfel încât să constituie un mijloc de reclamă pentru unitatea respectivă, să trezească interesul clientului și să-i stimuleze apetitul;
- să fie scrise corect (literar), fără ștersături și, în afară de limba română, textul lor să fie tradus în una-două limbi de circulație internațională, corespunzător structurii clienților care frecventează unitatea respectivă;
- să conțină denumirea completă a sortimentelor de preparate și băuturi care se oferă, precum și prețul pe unitatea de măsură etc.

### Verifică cunoștințele:



1. Argumentează importanța meniului în unitățile de alimentație publică.
2. Descrie noțiunea de meniu și listă meniu.
3. Explică regulile de întocmire a meniului.

### Cerințe și criterii de întocmire a meniului

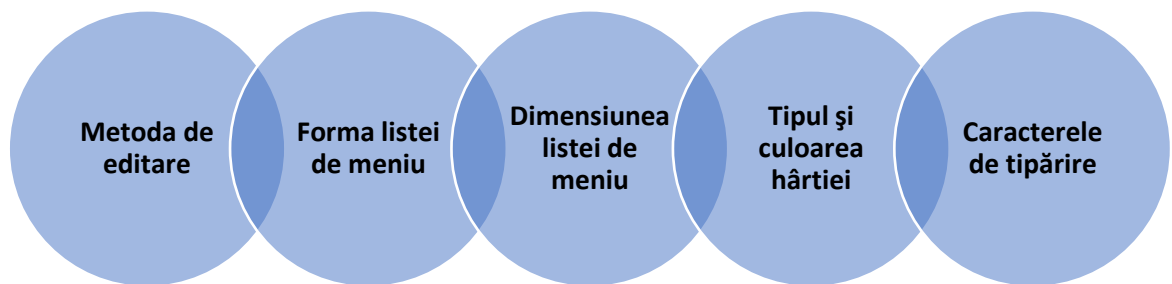
Alimentația stă la baza vieții și constituie un factor cu acțiune permanentă, care determină desfășurarea proceselor metabolice, hrana fiind izvorul și regulatorul proceselor de schimb metabolic, se realizează prin consumarea zilnică a unor cantități variate de alimente și produse alimentare, culinare sau de patiserie-cofetărie.

Cantitatea de alimente și preparate ingerate, care satisfac cantitativ și calitativ cerințele nutritive și energetice ale organismului uman pe o perioadă de 24 de ore, reprezintă *necesarul alimentar*.

Întocmirea meniurilor trebuie să aibă la baza următoarele principii:

- asigurarea prin meniuri a necesarului fiziologic;
- asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor în structura meniurilor;
- ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor;
- ordonarea rațională a preparatelor în meniu și asocierea corespunzătoare cu băuturi;
- asigurarea cerințelor privind varietatea, sezonalitatea și puterea de sațietate a meniurilor.

### ***Cerințe către aspectul exterior al meniului***



In vederea alcătuirii unui meniu corect pentru consumatori, se impune cunoașterea necesarului fiziologic de calorii și substanțe nutritive și a compoziției chimice a fiecărui aliment care participă la alcătuirea unui preparat culinar.

Alimentația corectă a omului sănătos trebuie alcătuită prin asocierea mai multor alimente, pentru satisfacerea necesarului nutritiv zilnic. Alimentele sunt grupate, din punct de vedere nutritiv, în grupe.

Proporțiile considerate optime pentru fiecare grupa sunt următoarele:

- Alimentele care se găsesc permanent în hrana omului trebuie încadrate în meniu sub forma variată, iar modul de preparare să difere de la o zi la alta;
- Pentru alimentele a căror rații zilnice sunt insuficiente pentru a putea constitui o porție de mâncare, se va ține cont de valoarea rației săptămânale și de forma de preparare culinară a produselor respective (gustare, garnitură, preparat de bază etc.)

### **Verifică cunoștințele:**



1. Enumeră principiile de întocmire a meniului.
2. Descrie cerințele către aspectul exterior al meniului.
3. Explică necesarul fiziologic de calorii și substanțe nutritive pentru elaborarea meniului.

### ***Recomandări privind:***

- *sortimentul minimal al preparatelor în meniu în funcție de tipul și specializarea întreprinderii;*

- *perfectarea/definitivarea meniului;*
- *asocierea preparatelor de bază cu garnituri și sosuri;*
- *asocierea bucatelor și preparatelor culinare cu băuturile;*
- *complexitatea bucatelor în funcție de tipul întreprinderii.*

Meniurile trebuie să fie mai variate atât în ceea ce privește preparatele culinare propuse spre consum, cât și din punct de vedere a prezentării. Varietatea meniurilor atrage consumatorii, stimulează apetitul și declanșează secreția sucurilor digestive, necesare asimilării alimentelor. În structura unui meniu nu trebuie să se regăsească preparate care au la baza aceleași componente sau gust, culoare și procedeu tehnologic asemănător.



Pentru a asigura aportul tuturor factorilor nutritivi în proporții corespunzătoare necesarului fiziologic, se recomandă:

- asocierea produselor de origine animală cu cele de origine vegetală. În acest mod se asigură un raport echilibrat între proteine, lipide, glucide, vitamine și substanțe minerale; proteinele animale cu valoare biologică ridicată și cele vegetale cu valoare biologică medie;
- grăsimile animale, care conțin în proporție mare acizi grași saturați și cele vegetale conținând acizi grași nesaturați, esențiali pentru organism. De asemenea, se asigură în organism echilibrul acido-bazic senzația de sațietate.

*Exemple de asociere rațională a grupelor de alimente:*

- legumele și derivatele din cereale, leguminoasele uscate se pot asocia cu carne, lapte, ouă;
- grăsimile se vor asocia cu alimente sărace în lipide, și anume legume, derivate din cereale.
- asocierea preparatelor culinare pregătite prin prelucrarea termică cu produse proaspete (fructe, salate), asigurând compensarea pierderilor de substanțe nutritive (vitamine și substanțe minerale) din cursul prelucrării culinare și în același timp varietate meniurilor.

- alimentele care se găsesc permanent în hrana omului trebuie încadrate în meniu sub forma variată, iar modul de preparare să difere de la o zi la alta;

Pentru alimentele a căror rație zilnică sunt insuficiente pentru a putea constitui o porție de mâncare, se va ține seama de valoarea rației săptămânale și de forma de preparare culinară a produselor respective (gustare, garnitură, preparat de bază etc.).

Ordonarea preparatelor în meniu se poate face în funcție de gust, valoarea nutritivă și efectul asupra digestiei.



În alcătuirea meniului, ordonarea preparatelor în funcție de gust se face astfel: inițial amar sau acid, apoi sărat și, în final, dulce.

Din punct de vedere al valorii nutritive, ordonarea preparatelor în meniu va fi următoarea:

- a) preparate ușoare, mai puțin consistente;
- b) preparate bogate în substanțe nutritive;
- c) preparate foarte bogate în substanțe nutritive (consistente);
- d) preparate ușoare.

Sucesiunea preparatelor la aceeași masă exercită efecte importante asupra digestiei. Se recomandă ca mesele să înceapă cu preparate care, prin proprietățile lor organoleptice, declanșează psihic secreția și, după ingerare, prin acțiunea lor excitantă, întrețin secreția sucurilor digestive (gustări, antreuri, preparate culinare lichide): gustările se servesc la începutul mesei, constituind prologul dejunului; antreurile se servesc după gustări, sau după preparate culinare lichide, preparatele de bază din componenta meniurilor sunt cele mai consistente, asigurând proporția cea mai mare de calorii și de factori nutritivi (mâncăruri din legume, din carne și legume, fripturi); meniul se încheie cu desert sau fructe. Ca desert se pot servi dulciuri de bucătărie, produse de patiserie sau cofetărie. Se servesc la sfârșitul mesei, asigurând senzația de sațietate (datorită conținutului ridicat în glucide).

În baza acestor considerente se stabilește ordinea în care se prezintă și se servesc preparatele în meniu.

#### ***Asocierea băuturilor alcoolice cu preparate culinare și produse de cofetărie patiserie***

Multitudinea de sortimente de băuturi existente astăzi poate satisface pe deplin toate gusturile. Pentru alegerea și servirea băuturilor nu există niște reguli absolute, dar trebuie să se țină cont de unele recomandări privind asocierea acestora cu diverse preparate și de ordinea servirii lor.

La gustări se servesc băuturi aperitiv, fără aroma puternică și gust marcat, pentru a nu obosi organele de simț ale consumatorului înainte de servirea preparatelor. Se recomandă țuica, șlibovița, vodca, vinuri aromatizate (pelin, vermut, bitter) etc. Se mai pot servi, în cazuri de excepție, vinuri spumante brute sau seci vinuri albe seci, mai acide.



La servirea preparatelor culinare lichide (supe, creme, ciorbe, borșuri) nu se recomandă băuturi.



La servirea preparatelor din peste, crustacee, moluște, sunt recomandate vinuri albe, seci, spumoase și spumante din toate podgoriile țării: Galbena, Aligote Riesling, Riesling italian etc., iar cu cât peștele este mai gras, cu atât vinul trebuie să fie mai acid (vinuri provenite din podgoriile Transilvaniei și din nordul Moldovei). La rasol și la peste prăjit se recomandă un vin alb ușor; pentru peștele la grătar sau la cuptor, un vin de calitate superioară mai tare.

La servirea antreurilor se recomandă vinuri albe demiseci și vinuri roșii din toate podgoriile țării: Pinot gris, Perla, Feteasca regala, alba. Ciupercile sunt însoțite de vinuri albe demiseci, de înaltă calitate (Cot nari, Alba Iulia, Murfatlar, Pietroasele).

La servirea preparatelor de bază vinurile recomandate sunt în funcție de culoarea cărnii și proveniența acesteia, astfel: la cărnurile albe (curcan, găina) vinuri albe seci, de calitate aleasă (Alba Iulia, Tarave, Dragasani, Dealu Mare, Iasi) sau vinuri roșii ușoare, buchetoase. La cărnurile roșii, vinuri pline, puternice (Cabernet, Pinot Noir, Merlot, Babeasca, Feteasca neagra etc); la vânat, numai vinuri roșii seci, vechi, de mare calitate, mai bine la vânatul cu pene și mai tare la vânatul cu par. Nu se potrivește un vin sec, aspru, la o mâncare dulce.



Brânzeturile care premerg desertul se servesc cu vinuri roșii (se continuă cu vinul de la preparatele de bază), excepție făcând telemeaua de oi, la care se pot servi și vinuri albe.

La servirea desertului (dulciuri de bucătărie, produse de cofetărie patiserie) sunt recomandate vinurile dulci, aromate (Tamaioasa, Grasa, Chardonay, Muscat-Ottonel.

La deserturile din ciocolata si fructe nu se recomandă vinuri.

Cafeaua se servește cu un distilat vechi de vin (coniac de tipul Milcov, Dunarea, Tomis etc.), rachiuri fine de fructe (cireșe, piersici, caise) sau lichioruri.



La alegerea si recomandarea vinurilor trebuie sa se aibă in vedere si alte reguli, de exemplu:



- vinul alb sec înaintea celorlalte vinuri;
- vinul roșu înaintea celui alb dulce;
- vinul ușor precede pe cel consistent,
- vinul tânăr precede vinul învechit;
- vinul provenit dintr-un soi de struguri comun se servește înaintea vinului rezultat dintr-un soi nobil, dintr-o regiune consacrată;

- vinuri ușoare la preparate ușoare;
- vinuri consistente (tari, cu buchet bogat) la preparate picante,
- vinurile dulci, licoroase se servesc numai la desert, după care nu se mai servesc alte vinuri;
- diferențierea dintre două vinuri de aceeași culoare și provenite din aceeași regiune, servite la aceeași masă, trebuie să fie destul de evidentă;
- vinurile spumante se pot servi pe tot parcursul mesei.

La o masă pot fi servite trei vinuri, maximum patru, în funcție de structura meniului: un vin alb sec, un vin roșu și un vin dulce. Cel de-al patrulea vin poate fi un vin alb sec (demisec) sau un vin roșu, în funcție de meniu.

### Verifică cunoștințele:



1. Care sunt regulile de asociere rațională a grupurilor de alimente în meniu?
2. Descrie regulile de asociere a preparatelor culinare cu băuturi.
3. Explică ordonarea preparatelor culinare în funcție de gust în meniu.

### *Meniuri specifice pentru:*

- *Restaurante*
- *Cafenele*
- *Cantine*

Meniurile se pot diferenția în funcție de masa pentru care sunt alcătuite, categoria de consumatori și profitul unității, astfel:



a) meniuri pentru principalele mese ale zilei (mic dejun, dejun și cină);



b) meniuri pentru diferite categorii de consumatori (copii, adolescenți, adulți, sportivii, turiști străini);



c) meniuri dietetice;



d) meniuri pentru mesele speciale (cocteil, recepție, banchet, revelion);



e) meniuri specifice unitarilor cu profil (local, pescăresc, vânătorec).

Alimente cu putere de sațietate redusă (ușor digerabile): pâine, legumele consumate singure.

Alimente cu putere de sațietate mare (greu digerabile)

- grăsimile consumate în cantitate mare și mâncărurile grase micșorează activitatea secreto-motorie a stomacului, prelungind timpul de evacuare;

- Hipersecreția de acid clorhidric atrage după sine o puternică secreție pancreatică și intestinală pentru neutralitatea lui.;
- împărțirea cantității de hrană consumată zilnic pentru acoperirea necesarului fitologic în 3-4 mese pe zi, la intervale de 4 - 5 ore;
- cantitatea consumată la o masă fiind mai mică, eficiența digestiei este mai bună și crește proporția de trofine absorbite de organism;
- repartizarea rațională pe mese a necesarului caloric zilnic:
  - mic dejun: 20 - 25%;
  - gustare: 10%;
  - dejun: 40 - 50%;
  - cină: 20 - 25%;

Meniurile trebuie să fie cât mai variate atât în ceea ce privește preparatele din structura acestuia, cât și modul de prezentare. Varietatea meniurilor atrage consumatorul, stimulează apetitul declanșează secreția sucurilor digestive, necesare asimilării alimentelor. Meniurile se întocmesc pentru o masă, pentru o zi sau pentru o perioadă mai îndelungată (7 - 14 zile).

Meniul unei mese poate cuprinde mai multe feluri de mâncare, servite în porții mici. Pentru evitarea monotoniei prin repetarea zilnică a aceluiași preparat timp mai îndelungat, este necesar ca meniul să fie stabilit pentru minimum o săptămână. Acest procedeu are și avantajul că oferă timpul necesar procurării alimentelor incluse în meniu. Meniul se întocmește în funcție de anotimp, având în vedere posibilitățile de aprovizionare. Incluziunea în meniuri a alimentelor de sezon contribuie la realizarea dezideratului "plăcut și nutritiv", caracteristici care stau la baza întocmirii unor meniuri corespunzătoare.



**În structura unui meniu nu trebuie să se întâlnească preparate care au la bază aceleași componente, sau gust, culoare și proces tehnologic asemănător.**

De exemplu:

- ciorba de perișoare și chifteluțe marinate (tocătura);
- supă de roșii și roșii umplute sau preparate cu sos de roșii;
- salată de vinete și musaca de vinete;
- borșuri și sarmale (ambele au gust acrișor);
- pui cu smântână și conopidă cu sos Marnay (sosuri albe);
- două preparate din carne roșie de măcelărie (bovine și ovine);
- două preparate din carne albă (pasare și vițel);
- două preparate din vânat (iepure și fazan).

În componența meniurilor se recomandă un singur preparat din carne, ceea ce asigură varietatea și posibilitatea servirii rapide.

## Sezonalitatea meniurilor

Alimentația sezonului rece se caracterizează prin:

- aport normal de proteine (13- 14%)d in care 60% de origine animala;
- cantitatea crescute cu lipide (35-40%), predominând cele de origine animala;
- cantitativi ușor de glucide (55%) si vitamine (in special vitaminele C si B).

Necesarul sporit de calorii furnizate de alimentele bogate in glucide si lipide se explica prin consumul mare de calorii pentru menținerea temperaturii normale a corpului omenesc. Condițiile climatice influențează necesarul fiziologic al organismu-lui uman si, ca urmare, alimentația va fi diferențiată in funcție de anotimp.

Alimentația sezonului estival se caracterizează prin:

- aport normal de proteine (13 - 16%);
- consum majorat de glucide (55 - 65%);
- consum scăzut de lipide (20 - 30%);
- consum majorat de lichide.

În sezonul cald alimentația este bogată în legume fructe proaspete, care conțin cantități importante de vitamine și săruri minerale. Diversitatea produselor alimentare permite pregătirea unor meniuri variate si complexe. Se vor evita alimentele și preparatele grase, deoarece temperatura indicată scade secrețiile digestive, iar dacă o alimentație este bogată în grăsimi, digerarea lor se va face foarte greu. De asemenea, se vor evita conservele de legume sau fructe.

Aportul de lichide (apa, apa minerala, sucuri de fructe) trebuie să sigure echilibrul hidric al organismului. De aceea, este necesar să se consume cel puțin un litru de lichid pe zi, după un timp de la consumarea preparatelor, pentru a nu dilua sucurile digestive. Dintre băuturi doar apa este indispensabilă, temperatura recomandată fiind de 14 - 16 °C, apa mai rece poate produce tulburări gastro-intestinale.

## Cerințe de ajustare/modificare a meniului

Întocmirea meniurilor impune, pe lângă competența profesională, experiența, perseverența celui care realizează aceasta activitate și existența țin unitate a documentației specifice.

- Tabele de compoziție a produselor alimentare existente în Rețetarul tip pentru preparate culinare (extrase din Buletinul Ministerului Sănătății).
- Rețetare, în funcție de specificul unității.
- Rețete proprii.

Sortimentul preparatelor și băuturilor care urmează să fie incluse în meniu se coordonează cu organele teritoriale de supraveghere sanitaro epidemiologică. Ca sursă pentru alegerea sortimentului pot servi numai documentele normativ – tehnologice și anume rețetarul aprobat pentru teritoriul dat. În cazul includerii



în meniu a preparatelor care nu sunt incluse în aceste rețetare întreprinderea prelucrează documentația normativ – tehnologică și aprobă această documentație în consiliile culinare teritoriale, ceea ce reprezintă specialitatea *casei*.

### Verifică cunoștințele:



1. Argumentează în baza căror acte se elaborează meniul.
2. Comunică cu ce organe se coordonează includerea preparatelor culinare în meniu.
3. Explică ce este specialitatea casei în meniu.

## Organizarea activității în bucătărie

### Modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie

Sectorul de alimentație publică a cunoscut și cunoaște în continuare o creștere sporită, iar în ultima perioadă, transformări și mutații semnificative, acest lucru punând și mai mult în evidență importanța economică și socială a acesteia. Alimentația publică este o importantă ramură a circulației mărfurilor care vizează organizarea preparării produselor alimentare și celor culinare, cofetărie-patiserie, precum și vânzarea acestora populației în vederea consumului, atât imediat, cât și la domiciliu. Funcționalitatea unităților de alimentație publică este determinată de diversitatea activităților de producție respectiv de activitatea de transformare a materiilor prime agroalimentare în preparate culinare, produse de cofetărie și patiserie, aplicându-se diverse procese tehnologice, potrivit rețetelor stabilite și de vânzarea acestora. Încadrarea unităților de alimentație publică pe tipuri și profiluri se efectuează potrivit reglementărilor legale în vigoare, ținându-se seama de anumite criterii privind gradul de dotare și confort asigurate consumatorilor, forma de servire, posibilitățile de agrement ale consumatorilor, nivelul de pregătire profesională, etc.

Bucătăria este, fără îndoială, inima restaurantului. Organizarea corectă a spațiului și a muncii va deschide noi orizonturi în activitățile unității. Echipa de bucătari este un mecanism separat pentru funcționarea bucătăriei. Selectarea personalului trebuie făcută în prealabil și cu mare atenție.



Pentru organizarea lucrului în bucătărie, sunt prezentate o serie de criterii pentru a evalua eficiența activității sale. Spațiul bucătăriei depinde de mărimea și statutul unității. Spațiile de producție ar trebui alocate în zone izolate separate, unde va fi respectată întreaga succesiune a procesului tehnologic.

Zona de distribuție a bucatelor gata să aibă o dimensiune optimă, astfel încât să poată fi așezate mai multe feluri de mâncare în același timp, în timp ce consumatorii nu trebuie să se înghesuie, interacționând unul cu celălalt. Masa de distribuție este amplasată cât mai aproape de ieșirea în holul unității, astfel încât chelnerii să nu interfereze cu munca generală a bucătăriei.



Un factor important este și spațiul bucătăriei chiar și culoarea designului interior. Predominanța nuanțelor reci stricte nu numai a pereților, podelelor și tavanelor, ci și a aparatelor de bucătărie și a mobilierului. Instalarea aparatelor frigorifice, aragazelor, cuptoarelor trebuie efectuată numai după amenajarea generală a spațiului. Chiar și în cea mai mică zonă a bucătăriei, trebuie amplasate aparatele în

asa fel încât productivitatea muncii să fie maximă, deoarece bucatarul va avea totul la îndemână.

Bucătăria trebuie să aibă chiuvete pentru spălarea alimentelor și a vaselor. Acestea sunt chiuvete separate, care sunt adesea situate departe una de cealaltă. Utilizarea unei chiuvete este interzisă de standardele sanitare și igienice. Dimensiunea chiuvetei ar trebui să corespundă volumului de vase și produse utilizate.

Iluminatul bucătăriei este un criteriu important de performanță. Dispozitivele de iluminat trebuie să fie la înălțimea optimă deasupra fiecărei zone de lucru. Iluminarea slabă nu este numai împotriva regulilor, ci complică și munca bucatarilor.

Zonele de lucru trebuie să fie la o astfel de distanță încât prezența mai multor bucătari în același timp în bucătărie să nu împiedice mișcarea acestora. Secțiunile reci și cele calde sunt în mod necesar separate. Zona de manipulare a peștelui și a fructelor de mare, separată de carne și legume.



Cofetăria este un spațiu separat care aparține doar cofetarului. Alți bucătari nu intră pe teritoriul său și nu-și folosesc zona de lucru în avantajul lor, chiar dacă patisierul nu se află la locul de lucru în acel moment.



Pentru depozitarea ustensilelor profesionale precum oale, tigăi, cratițe și alte ustensile de bucătărie, este alocat un loc separat, de obicei în zona în care sunt instalate sobele. Cuțitele și paletele de tăiat pentru bucătărie sunt baza tuturor lucrărilor. De regulă, fiecare bucătar are întotdeauna propriul cuțit de bucătar. Un set complet de cuțite de bucătărie profesionale este o necesitate. Cuțitele

sunt depozitate pe un raft magnetic în poziție verticală. Pentru un restaurant, ar trebui să alegeți cuțite dintr-o serie profesională.

Nici o bucătărie nu este completă fără ventilație. Răcirea și purificarea aerului sunt necesare pentru depozitarea de înaltă calitate a produselor în timpul procesării lor. În depozitul frigorific trebuie să existe o suprafață de lucru separată pentru răcire.

Prin organizarea corectă a spațiului din bucătărie, se poate deservi un număr mare de consumatori în același timp.

### Verifică cunoștințele:



1. Argumentează regulile de organizarea a lucrului în bucătărie.
2. Descrie zonele importante într-o bucătărie.
3. Explică necesitatea organizării corecte a spațiului din bucătărie.


## Planul-meniu pentru producție. Calculul necesarului de materii prime

Pentru întreprinderile de alimentație publică, unul dintre momentele importante de producție este pregătirea unui Plan - meniu, care este programul **zilnic** de producție al întreprinderii. Principala acțiune pe care o realizează Planul- meniu este definirea preparatelor din meniul pentru fiecare zi în funcție de cifra de afaceri a unității de alimentație. La elaborarea unui Plan-meniu, este necesar să se țină cont de regulile de bază pentru întocmire.



Principalii indicatori în pregătirea Planului - meniu sunt următoarele etape:

- denumirea preparatului culinar;
- numărul rețetei;
- numărul de feluri de bucate care trebuie gătite;
- termenul de preparare a loturilor de preparate, ținând cont de cererea consumatorilor și de programul de vânzare a preparatelor în funcție de programul de funcționare al unei unități de alimentație publică;

 numele bucătarului responsabil de pregătirea preparatelor culinare.

O condiție prealabilă pentru întocmirea unui Plan - meniu este un sortiment de diverse feluri de bucate pe zi a săptămânii, o selecție largă de feluri de mâncare pentru consumatori. Nu este permisă reducerea numărului de preparate și gustări prevăzute la întocmirea Planului - meniu. Este permisă extinderea gamei de preparate în Planul- meniu, datorită preparatelor de sezon, de firmă și preparatelor din produse noi.

La alcătuirea Planului-meniu, este necesar să se țină cont de disponibilitatea materiilor prime în stoc și de sezonalitatea acesteia, așa că primăvara includem mai multe preparate din lactate și pește, toamna, preparate din legume.

O cerință obligatorie pentru preparatele și gustările incluse în Planul – meniu ar trebui să fie o varietate de produse pe tipuri de materii prime, prin metode de gătit, prin combinarea produsului principal cu o garnitură și sos.

Este important ca atunci când se stabilește gama de preparate pe care o includeți în Plan - meniu să țineți cont de calificarea bucătarilor, de capacitatea de producție și de dotarea acesteia cu echipamente comercial - tehnologice.



**Scopul principal al Planului- meniu la unitățile de alimentație publică este definirea generală a numărului total de preparate necesare pentru preparare și a produselor necesare pentru aceasta.**

În baza Planului-meniu și a restului produselor aflate în producție, se determină necesarul zilnic de produse lipsă. Apoi, în contabilitatea întreprinderii de alimentație publică, pe baza Planului - meniu, se întocmesc fișele de calcul necesare și se stabilesc prețurile de vânzare pentru preparate.

Pe baza Planului - meniu, se emite o comandă. Pentru a întocmi o comandă, este necesar să se calculeze, conform rețetelor, de câte produse sunt necesare pentru a pregăti numărul planificat de feluri de bucate. Folosind Planul - meniu și ținând cont de materiile prime rămase în producție (bucătărie), se determină necesarul zilnic de produse, pe baza căruia se emite comanda. Cererea specifică, denumirea produselor solicitate, unitățile de măsură și cantitatea acestora. Acest document servește drept bază pentru obținerea materiilor prime de la depozit, prin urmare este semnat de manager și aprobat de directorul întreprinderii.

### **Verifică cunoștințele:**



1. Explică noțiunea de Plan – meniu.
2. Descrie principalii indicatori pentru elaborarea Plan – meniului.
3. Numește regulile de alcătuire a Plan – meniului.

## **Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare. Documente de aprovizionare cu materii prime și auxiliare**


**Aprovizionarea** este una din activitățile componente ale funcției comerciale prin intermediul căreia întreprinderea intră în relații economice cu alți agenți economici. Prin aprovizionare, înțelegem **orice acțiune care are drept scop procurarea de bunuri și servicii necesare desfășurării proceselor producției culinare, prestării serviciilor și desfacerii mărfurilor către populație.**

Aprovizionarea cu produse alimentare a unităților de alimentație publică constituie un proces complex, fundamentat pe cunoașterea nevoilor de consum a unităților pe baza căreia se planifică, se organizează, se contactează și se asigură fondul de mărfuri corespunzător structurii sortimentale specifice fiecărei unități, în funcție de profil. Toate mărfurile intrate în depozitele unităților de alimentație trebuie să fie supuse unei verificări minuțioase prin recepție cantitativă și calitativă care se efectuează de comisia de recepție, spre a se constata dacă sortimentul, calitatea și cantitatea lor corespund cu datele din documentele de însoțire (facturi, avize de însoțire a mărfurilor).

Conducerea științifică a aprovizionării se bazează în primul rând pe cunoașterea căilor și mijloacelor prin care se pot optimiza acele activități care determină un consum mare de muncă vie și materializată și contribuie nemijlocit la asigurarea întreprinderii cu mijloacele materiale necesare realizării obiectivelor stabilite în plan. În al doilea rând, conducerea științifică a aprovizionării presupune orientarea logică, în cadrul unui program anual, a următoarelor procese:

- cercetarea cererii de mărfuri și servicii;
- stabilirea necesarului de produse în volum și structură;
- identificarea principalilor furnizori și contactarea acestora pentru cunoașterea posibilităților de acoperire a necesarului stabilit;
- determinarea căilor optime de aprovizionat;
- încheierea contractelor;
- stabilirea necesarului de mijloace de transport și contractarea acestuia;
- calcularea lotului optim de aprovizionat pe produs sau grupă de produse;
- recepția calitativă și cantitativă.

Unitatea de alimentație publică achiziționează materie primă și produse alimentare de la producători, depozite specializate în comercializarea angro a produselor alimentare în baza contractelor de livrare a produselor. Se permite achiziționarea în piețe a produselor agroalimentare, fiind însoțite de certificatele care confirmă calitatea și inofensivitatea acestor produse.

-  Cantitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin factură de expediție și fiscală sau prin act de achiziție a produselor.

- ✚ Calitatea produselor alimentare și materiei prime se confirmă prin certificat igienic, veterinar și certificat de conformitate a calității, după caz.
- ✚ Se interzice recepționarea și păstrarea mărfurilor fără facturi și alte documente ce confirmă sursa de livrare a mărfurilor și calitatea lor.
- ✚ În ziua recepției cantitatea produselor alimentare și materiei prime se verifică cu actele de însoțire a mărfurilor, iar calitatea produselor se controlează prin metoda organoleptică. În caz de necesitate, produsele sau o parte din ele se supun analizelor de laborator.
- ✚ Agenții economici ce desfășoară activități în sfera alimentației publice încheie, în mod obligatoriu, contracte cu un laborator acreditat pentru investigarea de laborator a probelor calității materiilor prime recepționate și a produselor preparate din ele.

În scopul asigurării securității produselor alimentare agenții economici din alimentația publică trebuie să țină registrele de sortare a produselor alterabile, modul de întocmire a cărora este la discreția agenților economici.

#### **Condițiile de păstrare a produselor alimentare sunt:**

- existența depozitelor în funcție de specificul și volumul activității;
- respectarea regimului de păstrare a produselor (temperatura, umiditatea, ventilația);
- respectarea termenului de valabilitate a produselor;
- respectarea regulilor vecinătății mărfurilor (pentru evitarea transmiterii mirosului, păstrarea în comun a materiei prime, semipreparatele și producției gata se interzice);
- prezența utilajului special în depozite (stelaje, polițe, cârlige), ce asigură păstrarea calitativă a mărfurilor.
- Calitatea și marcajul, condițiile și regimul de păstrare a produselor alimentare și materiei prime trebuie să corespundă cerințelor în vigoare. Se interzice păstrarea produselor alimentare și a materiei prime în lipsa spațiilor de depozitare și a condițiilor prevăzute în anexa respectivă.



## Verifică cunoștințele:



1. Argumentează noțiunea de aprovizionare în unitățile de alimentație publică.
2. Descrie condițiile de păstrare a produselor alimentare.
3. Explică care sunt actele de însoțire la aprovizionarea cu produse alimentare.

## Documente de evidență zilnică

În orice unitate de alimentație publică selectarea, completarea și întocmirea documentelor reprezintă o cerință majoră pentru cunoașterea și managementul activității. Întocmirea corectă a documentelor primare și formarea informațiilor necesare, joacă un rol important. Astfel, conform Legii contabilității, toate tranzacțiile comerciale efectuate de o organizație trebuie documentate prin documente justificative.

### Evidența produselor la întreprindere

Evidența mărfurilor în depozit este ținută de magazioner care este persoană cu răspundere materială. Evidența mărfurilor la depozit poate fi organizată în baza diferitor modalități specifice în dependență de metodele de păstrare a mărfurilor.

Evidența analitică a mărfurilor și produselor în alimentația publică se organizează pe următoarele sectoare:

- a) subdiviziuni structurale;
- b) pe fiecare subdiviziune – pe fiecare persoană cu răspundere materială;
- c) pe fiecare persoană cu răspundere materială – pe tipuri de mărfuri.

Contabilitatea analitică poate fi realizată în baza metodelor cantitativ-valorică și operativ-contabilă. Evidența cantitativ-valorică se ține în dependență de metoda de păstrare a mărfurilor, pe sorturi sau pe partide.

În cazul metodei pe sorturi se întocmește „**Fișa de evidență a mărfurilor pe sorturi**” în care se înscriu soldurile, intrările și ieșirile mărfurilor din gestiune. Fișele se prezintă în contabilitate în baza cărora, la sfârșitul lunii, se întocmesc balanțele de verificare analitice pentru contul „Mărfuri”, în care pentru fiecare tip de marfă se indică mărimea stocului la începutul lunii, suma totală a intrărilor și ieșirilor și stocul la sfârșitul lunii. Balanțele de verificare similare se întocmesc, de asemenea, la data efectuării inventarierii. În cazul metodei pe partide, evidența analitică se ține pe baza „**Fișelor de partidă**”. Pentru verificarea corectitudinii înregistrărilor în fișe, la sfârșitul lunii se întocmesc balanțe de verificare în care fiecare partidă se înregistrează într-un rând aparte. Pentru verificarea corectitudinii datelor înscrise în registrele de evidență la depozit și în contabilitate, la sfârșitul lunii se întocmește balanța de verificare pe persoanele de răspundere materială, în care se înregistrează stocurile mărfurilor după tipuri, sorturi, cantități și preț. Ulterior se calculează suma mărfurilor (prin produsul dintre cantitate și preț) și se calculează suma totală a mărfurilor din stoc.

## Alcătuirea raportului despre rulajul produselor

„**Raportul despre rulajul produselor**” - este documentul contabil utilizat pentru verificarea exactității înregistrărilor contabile și controlul concordanței dintre contabilitatea sintetică și cea analitică, precum și principalul instrument pe baza căruia se întocmesc situațiile financiare. Balanța de verificare a conturilor sintetice, precum și balanțele de verificare ale conturilor analitice se întocmesc cel puțin anual, la încheierea exercițiului financiar sau la termenele de întocmire a situațiilor financiare periodice, la alte perioade prevăzute de actele normative în vigoare, și ori de câte ori se considera necesar. Cuprinde pentru toate conturile unității următoarele elemente: simbolul și denumirea conturilor, în ordinea din planul de conturi aplicabil, soldurile inițiale sau totalul sumelor debitoare și creditoare ale lunii precedente, după caz, rulajele curente debitoare și creditoare, totalul sumelor debitoare și creditoare, soldurile finale debitoare sau creditoare. rulaj : se completează numai la sfârșitul lunii și servește pentru stabilirea rulajelor și soldurilor fiecărui cont sintetic, acumulat de la începutul anului.

## Înregistrarea actelor, modul de calculare a stocului final

**Stocurile** se definesc ca cantități de resurse materiale care se acumulează în depozitele și magazinele unităților economice, într-un anumit volum și o anumită structură, pe o perioadă de timp, cu un anumit scop.

Întreprinderea își constituie stocurile de materiale sau produse pentru a asigura alimentarea continuă a subunităților sale cu resurse materiale în vederea desfășurării normale a activității și realizării obiectivelor propuse. Stocurile de materiale se exprimă în următoarele unități de măsură:

- *unități naturale* (tone, kg, buc., m<sup>2</sup>) ce permite determinarea potențialului de producție care poate fi realizat, de asemenea determină necesarul de spații pentru depozitare;
- *unitățile valorice* (lei, mii lei) - asigură evaluarea resurselor financiare, determinarea capitalului circulant;
- *în zile*, arată perioada de timp în care stocul format acoperă necesitatea pentru consum.

În ceea ce privește gestiunea stocurilor o unitate economică trebuie să se bazeze pe cercetare, în funcție de necesitățile și intensitatea consumului din punct de vedere al echilibrului optim dintre frecvența achizițiilor și imobilizările fizice și financiare a stocurilor ale căror menținere la nivel de securitate trebuie să protejeze contra riscului de ruptură. **Intrările de stocuri de mărfuri la unitățile de alimentație publică** au loc la depozit, de unde apoi se repartizează după destinație. Principala sursă de intrare a mărfurilor reprezintă procurarea mărfurilor de furnizorii persoane fizice sau juridice-antreprenorilor în baza contractelor de vânzare cumpărare încheiate, precum și de la persoane care nu sunt înregistrați ca antreprenori. Intrarea (procurarea mărfurilor) se perfectează în baza documentelor primare.

## Verifică cunoștințele:



1. Care sunt cerințele de evidență a mărfurilor în unitățile de alimentație?
2. Descrie procedeele de monitorizare a stocurilor de produse.

## Modalități de asigurare și control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică

Asigurarea și controlul calității produselor, cuprinde toate etapele producerii în UAP și are o mare importanță în vederea efectuării controlului calității produselor alimentare. Datorită controlului calității produselor este determinată calitatea materiei prime, semipreparatelor și produselor finite, normele de materie primă utilizate, corectitudinea proceselor tehnologice. Cerința calității - apărută în anii '50, cerința calității a căpătat o importanță crescută și se evidențiază din ce în ce mai mult ca un factor determinant al competitivității. Dacă astăzi este ușor să compari prețuri, este mult mai dificil să compari nivele de calitate. Existența unui sistem de calitate de referință, recunoscut unanim, reprezintă un instrument prețios de clarificare. Acesta este rolul exact al standardelor. Standardele se elaborează la nivel internațional, regional și național. Coordonarea activităților la aceste trei nivele este asigurată prin structuri comune și acorduri de cooperare.

<i>Calitatea unui produs alimentar</i> - totalitatea proprietăților produsului, ce condiționează adecvarea sa de a asigura activitatea vitală normală a organismului uman, adică de a satisface necesitățile fiziologice a omului în substanțe alimentare și energie, ținând cont de principiile alimentației raționale. Proprietățile produsului - sunt particularitățile obiective a produsului, care se pot manifesta la formarea produsului, exploatarea și consumul lui.	<i>Indicii de calitate a produsului</i> - sunt caracteristica cantitativă a unuia sau mai multor proprietăți a produsului, ce formează calitatea lui, referitor la anumite condiții de formare sau de consum.
---	---

Produsele pot avea **indici calitativi sau cantitativi**.

<b>Indicii calitativi</b> sunt: culoarea, forma produsului, modalitățile de asociere (combinație) a diferitor componente separate a produsului. Indicii pot fi unitari sau complecși.	<b>Indicii cantitativi</b> - sunt parametrii produsului. Parametrii caracterizează orice proprietate a produsului, inclusiv și acele proprietăți ce caracterizează calitatea produsului. Pot fi parametri geometrici și de structură.
---	---

<p><b>Indicii de calitate solitari</b> - ce caracterizează doar o proprietate. Ca ex. gustul, aroma, consistența.</p>	
---	--

<p><b>Indicii de calitate complecși</b> - caracterizează câteva proprietăți a produsului sau una mai complexă.</p>	
--	--

<p>Exemplu: valoarea nutritivă, energetică, pregătire culinară.</p>	
---	--

**Indicele determinativ a calității produselor** - indice cu ajutorul căruia se determină calitatea produsului.

Exemplu: calitatea tortului pentru care analiza organoleptică este determinativă.

### Organizarea controlului calității produselor alimentației publice

- Serviciile de control la intrare, operare și recepție
- Bracherajul. Ordinea de efectuare a bracherajului



În UAP se recomandă organizarea controlului calității produselor la fiecare etapă de producere, pentru care e necesar de format servicii de control la intrare, operare și recepția produselor cu repartizarea strictă a funcțiilor și responsabilităților pentru calitatea produselor eliberate. Componenta serviciilor este determinată în conformitate de tipul și graficul intern al UAP.

Serviciul de control la intrare include următorul: șeful depozitului, vice-director pe achiziționarea produselor, merceologul. UAP ce nu au încăperi de depozit recepția produselor după calitate este efectuată de șeful secției, șeful de producere, inginerul-tehnolog, bucătarul – șef. Controlul calității la operare și distribuție este asigurat de șeful de secție, inginerul-tehnolog, șeful de producere, bucătarul-șef.

Controlul la operare este controlul privind respectarea corectitudinii efectuării operațiunilor tehnologice, consecutivitatea lor, regimurile de prelucrare termică, rețetarul sau fișa tehnologică, reguli de întocmire și servire a bucatelor. Controlul se petrece prin efectuarea analizelor organoleptice la etape separate a procesului tehnologic.

La UAP ce realizează bucate pentru consum în masă, se efectuează bracherajul. Comisia de Bracheraj (șeful de producere, inginerul tehnolog, bucătarul șef, bucătari de categoria 5-6) efectuează analiza organoleptică a bucatelor, determină masa de facto a bucatelor, a semipreparatelor și bucatelor porționate, verifică temperatura bucatelor și corectitudinea păstrării bucatelor la distribuție.

În componența echipei de bracheraj, mari sunt incluși directorul întreprinderii sau loctiitorul, șeful de producere, bucătari calificați, personalul medical, personal al laboratorului tehnic. Președintele comisiei de bracheraj poate fi șeful întreprinderii, inginerul tehnolog sau șeful de producere. La fel în activitatea comisiei de bracheraj pot participa și reprezentanții organizațiilor sindicale a întreprinderii respective, a unităților de învățământ.

### Verifică cunoștințele:



1. Argumentează importanța asigurării controlului calității a preparatelor finite.
2. Clasifică indicii de calitate.
3. Explică organizarea controlului calității produselor.

## Legea privind protecția consumatorilor

În Republica Moldova, Ministerul Economiei, ca organ public central specializat, are rolul de a coordona și realiza strategia și politica Guvernului în domeniul protecției consumatorilor, pentru prevenirea și combaterea practicilor care dăunează vieții, sănătății, securității sau



intereselor economice ale consumatorilor și evaluează efectele pe piață ale sistemelor de supraveghere a produselor și serviciilor destinate acestora. Mai exact, este vorba de **Agentia pentru Protecția Consumatorilor și Supravegherea Pieței** - autoritate administrativă subordonată Ministerului Economiei, responsabilă de implementarea politicii în domeniul protecției consumatorilor și de efectuare a controlului de stat

asupra respectării prevederilor legislației în acest domeniu, precum și a controlului de stat privind corespunderea produselor și/sau a serviciilor plasate pe piață cerințelor prescrise sau declarate și respectarea prevederilor actelor normative în domeniul metrologiei legale, a normelor și regulilor de desfășurare a activităților de comerț.

La momentul actual Republica Moldova dispune deja atât de un cadru juridic, cât și de un cadru instituțional care stau la straja protecției drepturilor consumatorilor. În acest scop, la data de 13.03.2003 a fost adoptată Legea privind protecția consumatorilor , în redacție nouă.

### **LEGE Nr. 105 din 13-03-2003 privind protecția consumatorilor\***

Publicat: 27-06-2003 în Monitorul Oficial Nr. 126-131 art. 507

*MODIFICAT [LP168 din 26.07.18](#), [MO333-335/24.08.18 art.549 în vigoare 14.02.19](#)*

Prin această lege sunt stabilite drepturile fundamentale ale consumatorilor. Astfel, fiecare consumator are dreptul la:

- protecția drepturilor sale de către stat în calitate sa de consumator;
- protecția împotriva riscului de a achiziționa un produs, un serviciu care ar putea să-i afecteze viața, sănătatea, ereditatea sau securitatea ori să-i prejudicieze drepturile și interesele legitime în calitate sa de consumator;

- remedierea sau înlocuirea gratuită, restituirea contravalorii produsului, serviciului ori la reducerea corespunzătoare a prețului, la repararea prejudiciului, inclusiv moral, cauzat de produsul, serviciul necorespunzător;
- informații complete, corecte și precise privind produsele achiziționate și serviciile prestate;
- instruirea în domeniul drepturilor sale ca consumator etc. Întru asigurarea acestor drepturi, prin lege se interzice:
  - producerea, depozitarea, plasarea pe piață a produselor falsificate sau care, utilizate în condiții normale, pot pune în pericol viața, sănătatea, ereditatea, securitatea sau averea consumatorilor;
  - producerea, depozitarea, plasarea pe piață a produselor în lipsa certificatelor de conformitate sau a declarațiilor de conformitate (după caz), sau a altor Mecanismul de protecție a consumatorilor în Republica Moldova.

### Verifică cunoștințele:



1. De care drepturi se bucură consumatorii în conformitate cu Legea privind protecția consumatorului?
2. Ce este bracherajul?

### Cerințe de verificare a lucrului în bucătărie

Persoanele care au trecut un examen medical și un instructaj privind protecția muncii au voie să lucreze în bucătărie.

Factori importanți în bucătărie:

- tăieturi la mâini cu un cuțit atunci când sunt manipulate cu nepăsare
- rănirea degetelor atunci când lucrați cu o mașină de tocat carne și răzătoare
- arsuri de la lichid fierbinte sau abur
- electrocutare la utilizarea utilajelor electrice
- incendii din cauza utilizării necorespunzătoare a utilajelor electrice

### CERINȚE DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A ÎNCEPE LUCRUL ÎN BUCĂTĂRIE

- Este necesar să se verifice funcționalitatea și curățenia echipamentului utilizat, ustensilelor de bucătărie, etichetarea acestora
- Verificați integritatea vaselor emailate, absența așchiilor de email, a crăpăturilor și a așchiilor de veselă
- Asigurați respectarea normelor de sănătate și securitate la locul de muncă. Porniți ventilația
- Când se lucrează în bucătărie, se folosesc echipamente speciale.

### Cerințe de realizare a inventarierii

### Noțiuni de răspundere materială

Inventarierea este o parte integrantă a fluxului de lucru. Ajută la compararea soldurilor „pe hârtie” cu cele reale, la identificarea deficitului în timp și la găsirea cauzei acestuia. Inventarierea poate fi planificată sau neprogramată. Planificat se realizează cu o anumită frecvență, cunoscută de angajați, o dată pe lună. De regulă, se aplică produselor alimentare, precum și produselor chimice de uz casnic și altor bunuri de uz casnic utilizate în unitate. O dată pe săptămână. Acesta este de obicei cât de des sunt monitorizate reziduurile de produs. O dată pe zi. Aceasta poate fi, de exemplu, verificarea alcoolului rămas în bar după închiderea turei. Este rar folosit din cauza intensității muncii. Inventarierea neprogramată poate fi organizată oricând fără avertisment: de exemplu, dacă unul dintre angajați este suspectat de furt. Pe parcursul acesteia sunt verificate atât pozițiile individuale, cât și soldurile în ansamblu, în funcție de obiective. Managerul, bucătarul șef sau barmanul poate fi responsabil de verificarea soldurilor - cel care supraveghează angajații și le supraveghează munca.

Răspunderea materială este obligația uneia dintre părțile contractului individual de muncă de a repara prejudiciul cauzat celeilalte părți.

Articolul 327 din Codul Muncii al Republicii Moldova ne explică cel mai important lucru:

1. Contractul individual sau cel colectiv de muncă poate specifica răspunderea materială a părților.
2. Răspunderea materială a angajatorului față de salariat nu poate fi mai mică, iar a salariatului față de angajator – mai mare decât cea prevăzută de prezentul cod și de alte acte normative.
3. Încetarea raporturilor de muncă nu presupune eliberarea părții contractului individual de muncă de repararea prejudiciului.
4. Fiecare parte a contractului este obligată să dovedească cuantumul prejudiciului material care i-a fost cauzat.

### Verifică cunoștințele:



1. Argumentează respectarea cerințelor de siguranță în bucătărie
2. Argumentează importanța inventarierii în cadrul unităților de alimentație publică.
3. Explică noțiunea de răspundere materială.

### Curiozități



- ✓ Primele meniuri au apărut în urmă cu aproximativ o mie de ani în China, singura regiune din lume în care deja exista hârtia. Potrivit unei alte versiuni, acest lucru s-a întâmplat în Egiptul antic, unde s-au găsit instrucțiuni care enumerau feluri de mâncare pe tablete de lut.
- ✓ Mai târziu, primul meniu a apărut în Franța pe vremea lui Carol al IX-lea în 1571 și a fost făcut special pentru o sărbătoare de curte. Pe timpul lui Ludovic al XIV-lea, meniurile arătau ca niște notițe pe cartonașe pe hârtie groasă cu comenzi pentru

mâncăruri pentru rege. Abia la sfârșitul secolului al XVIII-lea - începutul secolului al XIX-lea au apărut primele meniuri. Acestea puteau fi văzute la intrarea în restaurant pe scânduri de ardezie, nu pe mese - era prea scump pentru restauratori. Prin urmare, restauratorii francezi au montat panouri care listează și descriu feluri de mâncare. Imprimând meniuri pentru oaspeții lor de onoare, în timp ce concureau între ei în rafinamentul designului meniurilor individuale, cele mai bune restaurante din Europa s-au angajat astfel în promovarea localurilor lor.

- ✓ Sunteți curioși să aflați cum arată meniul unei regine? Dacă până acum vă imaginați că Regina Elisabeta a II-a, ( Regina Marii Britanii) se bucura de mese rafinate și de preparate sofisticate în fiecare zi, se pare că lucrurile nu stau tocmai așa. Potrivit publicației *The Telegraph*, de două ori pe săptămână, bucătarul-șef al casei regale, Mark Flanagan, îi prezintă Reginei un meniu complex cu sugestii de preparate. Astfel, Regina alegea doar preparatele care îi plac și bucătarul începea imediat prepararea lor, cu produse bio, din fermele deținute de Regină. Un fost bucătar al casei regale, Darren McGrady, a declarat că Regina nu era foarte pretențioasă și nici nu este o gurmandă. Avea o regulă simplă – produse fără amidon”.



Cartea meniului istoric al banchetului pentru Împăratul german Wilhelm al II-lea și Împărăteasa Auguste Viktoria pe 7 septembrie 1898 în Hotelul Kaiserhof, Porta Westfalica

## BIBLIOGRAFIE

1. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Benic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
2. Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа,1990.
3. N. Lupu. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
4. C. Ouatu. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
5. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.
6. N. Anfimova, T. Zaharova. Arta culinară. Chișinău „Lumina” 1990
7. V. Baranov Tehnologia produselor alimentare Moscova „Economica” 1980
8. Rețetarul preparatelor culinare. M.”Economica” 1981
9. N. Olexiuc. Rețete culinare practice, București”Edit. Tehnică” 1986, 568 p.
10. H.Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
11. И. Ковалев, Л.К. Сальникова. Технология приготовления пищи

<http://meseriamea.com/>

<https://www.youtube.com/watch?v=s-0fGCBFHvM>

<https://www.youtube.com/watch?v=KkaZmTqI2fc>

<https://www.youtube.com/watch?v=jgLEIYqqCS4>

<https://www.youtube.com/watch?v=dINNJTpFYNg>

<https://www.youtube.com/watch?v=aBU6zF6KdWg>

<https://www.youtube.com/watch?v=pueAwIWroc0>