

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA  
IP ȘCOALA PROFESIONALĂ COMUNA BUBUIECI, MUN.CHIȘINĂU

Aprobat

Consiliul profesoral al ȘP Bubuieci

Proces-verbal nr.04 din 20.02.2025

Director, **Zinaida SAJIN**



Coordonat

Ministerul Educației și Cercetării

of april 2025

ministru, **Dan PERCIUN**



**PROGRAM DE CALIFICARE PARȚIALĂ (MICROCALIFICARE)**

**Domeniul de formare profesională:** 1013 Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică

**Calificarea:** 10132.1 Bucătar/bucătăreasă

**Denumirea Programului:** Bucătar/bucătăreasă

**Nivelul CNC:**3

**Numărul total de ore/credite de studii:** 600 ore/20 credite

**Baza admiterii:** actul de studii gimnazial

**Limba de instruire:** română

**Forma de organizare:** cu frecvență

Chișinău, 2025

## 1. Descrierea programului

**Concepția formării:** Prezentul program reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru profesia Bucătar.

**Scopul programului de formare profesională:** Formarea competențelor profesionale a candidaților pentru inserția în câmpul muncii la meseria Bucătar.

### Obiectivele:

1. Organizarea locului de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare;
2. Întocmirea documentor specifice activității profesionale în bucătărie;
3. Aprecierea calității materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
4. Prelucrarea diferitor tipuri de materie primă, conform destinației culinare;
5. Utilizarea cuțitului, ustensilelor și utilajului tehnologic conform instrucțiunilor și destinației;
6. Prepararea supelor: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci;
7. Prepararea sosurilor și derivatelor ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce;
8. Prepararea bucatelor și garniturilor din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase;
9. Prepararea bucatelor din: a) ouă; b) brânză de vaci;
10. Prepararea bucatelor din pește: a) pește fiert; b) pește prăjit; c) pește înăbușit; d) pește copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare;
11. Prepara bucatelor din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârhoale din carne;
12. Prepara bucatelor și gustărilor reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete;
13. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci;
14. Prepararea articolelor din aluat;
15. Prepararea bucatelor vegane și vegetariene.

**Destinația/grupuri țintă:** Programul este destinat persoanelor: care nu au absolvit învățământul gimnazial (9 clase), absolvenții gimnaziilor, absolvenții școlilor de cultură generală; instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar; angajatori, adulți, șomeri, care solicită formare în domeniul alimentației publice, profesia bucătar.

**Condiții de acces:** Accesul la formarea profesională a adulților este garantat prin drepturi egale, fără discriminări pe criterii de vârstă, sex, rasă, origine etnică, apartenență politică sau religioasă.

**Acte normative în domeniul formării:** Programul de calificare parțială Bucătar se realizează cu respectarea strictă a prevederilor stabilite, Codului Muncii al Republicii Moldova; Codului Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014; Regulamentului – Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău de organizare și funcționare aprobat prin Ordinul ME nr. 840 din 21.08.2015, Regulamentului - cadru de organizare și funcționare a instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, aprobat prin Ordinul ME nr. 840 din 21.06.2015, înregistrat la MJ cu nr. 1062 din 22.08.2015.

## 2. Finalități de studii

### Cunoștințe:

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Bucătarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Bucătarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

### Aptitudini:

- Cunoștințe culinare ;
- Respectarea normelor igienico-sanitare;
- Respectarea regulilor de tehnica securității în muncă;
- Rezistență fizică și psihologică;
- Creativitate și adaptare la noile tendințe;
- Spirit de echipă.

**Responsabilitate și autonomie:** Unul dintre principiile educației adulților, vizează principiul responsabilității față de propria devenire. Programele de formare pentru adulți sunt centrate pe autonomia formabilului și devine o premisă și o condiție în vederea dezvoltării pe termen lung.

Formabilul responsabil și autonom va fi capabil:

- să-și fixeze obiectivele de învățare;
- să definească conținuturile de învățare și progresul acestora;
- să identifice metodele și tehnicile de învățare;
- să urmărească, să fie implicat efectiv în procesul achiziționării de competențe;
- să se autoevalueze

**Competențe profesionale generale:** Competențele profesionale generale constituie comportamente profesionale ce trebuie demonstrate în mai multe activități profesionale. Sistemul de competențe profesionale generale asigură succesul/reușita activității profesionale în toate situațiile de manifestare.

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale:

- Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a

producției culinare;

- Respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată;
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică;
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor;
- Întocmirea documentelor specifice domeniului;
- Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului;
- Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

Sistemul de competențe profesionale generale asigură demonstrarea competențelor profesionale specifice, influențând calitatea acestora printr-o corelație sistemică.

Competențele profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale.

**Competențe profesionale specifice:** Conform Standardului Ocupațional, bucătarul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente;
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase;
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre;
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește;
- Prepararea bulioanelor;
- Pregătirea preparatelor lichide;
- Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora;
- Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase;
- Prepararea bucatelor din ouă și brânză;
- Prepararea bucatelor din pește și produse de mare;
- Prepararea bucatelor din carne și pasăre;
- Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde;
- Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor;
- Pregătirea articolelor din aluat;
- Pregătirea preparatelor culinare dietetice;
- Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare;
- Finalizarea procesului de lucru.

### 3. Relevanța programului pentru piața forței de muncă

Gastronomia este un domeniu de viitor pentru Republica Moldova. Într-o lume din ce în ce mai conștientă de rolul hranei pentru sănătate.

Bucătarul este meseria cea mai solicitată pe piața muncii, acesta își poate desfășura activitatea în orice tip de unitate de alimentație publică, restaurante, cantine, patiserii până și la bordul navelor aeronautice.

#### 4. Oportunități de angajare în câmpul muncii

Programele se elaborează în baza necesităților actuale și de perspectivă ale populației economic active, ale angajatorilor și ale pieței muncii, ale persoanelor aflate în căutarea unui alt loc de muncă, ale persoanelor ocupate nemijlocit în gospodăria casnică sau încadrate în activitate individuală de muncă, ale persoanelor revenite la muncă după o întrerupere îndelungată, ale șomerilor, ale pensionarilor, ale persoanelor cu nevoi speciale și ale tuturor celor care doresc să obțină și să-și dezvolte competențele profesionale.

Inițierea elaborării programului de formare pentru adulți se face în baza necesităților de formare existente/solicitărilor existente pe piața muncii și pune în practică metode inovatoare pentru instruirea tinerilor, orientate spre dezvoltarea competențelor profesionale tehnice.

#### 5. Condiții de realizare a Programului

- **Mijloace de formare:** În activitatea profesională, *Bucătarul* va putea utiliza corect instrumentele, utilajele și materialele specifice ocupației. Instrumentele, utilajele și materialele utilizate în procesul de formare profesională a *Bucătarului* sunt: vase de gătit, cratițe, tigăi, palete, mese de inox, plita electrică, rola electrică, cuptor cu aburi, robot de bucătărie, mașina la aburi, malaxor, ustensile.

- **Metode de formare:** În cadrul cursului de formare profesională a adulților se va organiza orele atât cele teoretice, cât și cele practice maximal posibil la agentul economic.

Ocupația presupune și relații de colaborare reciprocă cu agenții economici în domeniul HORECA.

- **Forme și modalități de evaluare:** Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul programului de formare profesională. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în program se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste prin care elevul va demonstra cunoștințele acumulate. La finele cursului elevii vor avea examen.

- **Resurse de timp:**

Resurse de timp/ luna 1	Resurse de timp/ luna 2	Resurse de timp/ luna 3	Resurse de timp/ luna 4	Resurse de timp/ luna 5	Resurse de timp/ luna 6
Nr. Total de ore- 140	Nr. Total de ore- 92	Nr. Total de ore- 92	Nr. Total de ore- 92	Nr. Total de ore- 92	Nr. Total de ore- 92

**- Echipa de formare**

Nr. ord	Nume, prenume	Funcția	Condiția încadrării	Nivelul de formare ISCED	Dezvoltare profesională
1	Avtudov Liuba	Maistru - profesor	Contract individual de muncă	Nivel 6	UTM, Tehnologia și Managementul alimentației publice, 2010. UTM Formarea profesională continuă, Psihopedagogie-Învățământul profesional tehnic, 2023.
2	Surchiceanu Olga	Maistru - profesor	Contract individual de muncă	Nivel 7	UTM, Cursuri de Formare continuă, Tehnologii Alimentare UTM, 2020. Institutul de formare continuă, Psihopedagogie, 2021.
4	Avtudov Victoria	Maistru - profesor	Contract individual de muncă	Nivel 7	UTM, Management restaurantelor și serviciilor de catering 2016 USM, Psihopedagogie 2021
5	Zestrea Maria	Maistru - profesor	Contract individual de muncă	Nivel 6	UTM Tehnologia și Managementul alimentației publice, 2010 UTM Formarea profesională continuă ,Psihopedagogie -Învățământul profesional tehnic 2023

**- Spații educaționale**

Pentru buna dezvoltare a procesului instructiv-educativ sală de clasă pentru cursanți este dotată cu tablă magnetică, tablă interactivă, panouri informative la meserie, WI-FI, televizor, calculator, mese și scaune pentru formabili. Sală de calculatoare are suprafața de 29,3m<sup>2</sup> cu 13 mese de lucru și 13 calculatoare conectate la internet. Aici formabilii au posibilitate să elaboreze proiecte, sau alte sarcini pentru orele de instruire.

Școala Profesională com.Bubuieci dispune de laborator unde se desfășoară orele practice la programul de formare profesională Bucătar/bucătăreasă, se află în clădirea cantinei instituției.

Suprafața totală a laboratorului este de 99 m<sup>2</sup> cu o suprafață productivă a laboratorului de 71,8 m<sup>2</sup> și este dotat cu 14 locuri de muncă.

6. Planul de învățământ:

Nr. ord	Unități de curs	Numărul de ore					Forma de evaluare	Nr. de credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Contact direct			
					IT	IP		
1.	Planificarea activității în bucătărie, prelucrarea primară a legumelor și prepararea supelor.	60	30	30	18	12	Test	2
2.	Prepararea sosurilor și garniturilor	60	30	30	18	12	Test	2
3.	Prepararea bucatelor din ouă, brânză de vaci, bucatelor dulci și din aluat.	60	30	30	18	12	Test	2
4.	Prepararea bucatelor din pește.	90	45	45	27	18	Test	3
5.	Prepararea bucatelor din carne.	120	60	60	36	24	Test	4
6.	Prepararea bucatelor reci, bucatelor din bucătăria internațională și alimentația curativă.	60	30	30	18	12	Test	2
7.	Bucătăria veegană/vegetariană	150	75	75	47	28	Test	5
	<b>Total:</b>	<b>600</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>182</b>	<b>118</b>		<b>20</b>
8	Examen de competență	9	9	-	3	6	-	-

## 7. Bibliografie:

1. Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 152-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).
2. Codul Educației al Republicii Moldova nr. 152/2014. (Monitorul Oficial 2014, nr. 319-324, art.634).
3. Legea nr.105/2018 cu privire la promovarea ocupării forței de muncă și asigurarea de șomaj.
4. Hotărârea Guvernului nr. 1276/ 2018 pentru aprobarea procedurilor privind accesul la măsurile de ocupare a forței de muncă, art. 30, alineat (2), lit. a), din (Monitorul Oficial 2019, nr. 295-308, art. 448), punctului 8.
5. Hotărârea Guvernului nr.425 din 03.07.2015 alineat (2), pct.2 din Nomenclatorul domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor (Monitorul Oficial 2015, nr. 177-184, art. 480)
6. REGULAMENTUL cu privire la organizarea formării profesionale a șomerilor, Ordinul comun al Ministrului Sănătății, Muncii Protecției Sociale și Ministrului Educației, Culturii Cercetării al Republicii Moldova nr.1485/1713 din 26/27.12.2019
7. Curriculum modular la meseria Bucătar pentru cursuri de formare profesională.
8. Suport metodologic pentru proiectarea curriculumului în învățământul profesional tehnic secundar, Ordinul Ministrului Educației nr. 676 din 13 iulie 2016.

Numărul total de ore/credite de studii: 600 ore/20 credite

Baza admiterii: actul de studii gimnazial

Limba de instruire: română

Forma de organizare: cu frecvență