



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



**Titlu proiect:** „SkillzLab”

**ID Proiect:** 317590

**Beneficiar:** Asociația Patronatul Tinerilor Întreprinzători din România (PTIR)

**Partener:** Asociația Centrul de Consultanță și Management al Proiectelor EUROPROJECT (CCMP Europroject)

## DESCRIERE CURS

### Bucătar

---

#### *Introducere*

---

Un curs de bucătar îi ajută pe participanți să își însușească cunoștințe în domeniul culinar folosind diverse tehnici de gătire și prezentare, decorarea preparatelor pentru a le pune în valoare și garantarea calității constante a produselor preparate.

Ca urmare a absolvirii unui **curs de bucătar**, vei avea ocazia să dobândești competențe profesionale de prelucrare corectă a unor alimente, pregătirea lor pe sortimente și vei putea aplica totodată normele de siguranță și igienă în alimentație.

Cod COR: 512001

---

#### *Obiectivele cursului*

---

#### **Dobândirea de noi competențe:**

- Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente
- Aplicarea normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor și de siguranța alimentelor
- Aplicarea normelor de protecție a mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și adefeurilor alimentare
- Respectarea drepturilor consumatorului cu referire la cantitatea/calitatea/prezentarea preparatelor





- Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turismului și alimentației
- Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate
- Asigurarea calității materiilor prime și auxiliare, a semipreparatelor și preparatelor culinare
- Aplicarea noțiunilor de bază despre organizarea activităților specifice în bucătărie
- Efectuarea operațiilor primare asupra materiilor prime și auxiliare
- Realizarea semipreparatelor culinare
- Realizarea preparatelor culinare
- Prezentarea estetică a preparatelor culinare
- Aplicarea noțiunilor de evidență operativă specifice activității din bucătărie

---

### *Cui se adresează?*

---

- **Angajaților** care își doresc să se califice în meseria de bucătar.

---

### *Conținutul cursului*

---

- Norme generale de muncă în activitatea de producție culinară
- Drepturile consumatorilor de produse culinare
- Comunicare și comportament profesional
- Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată
- Calitatea preparatelor și semipreparatelor culinare
- Organizarea activităților specifice în bucătărie
- Tehnologie culinară
- Evidența operativă specifică activității din bucătărie

---

### *Condiții de acces*

---

**Nivel de studii:** studii liceale absolvite (cu sau fără diploma de bacalaureat)

**Persoană angajată** cu normă întreagă sau normă parțială în întreprinderi publice sau private.



Cofinanțat de  
Uniunea Europeană



**Domiciliul participantului să fie în regiunea:**

- Centru (Alba, Brașov, Covasna, Harghita, Mureș, Sibiu)
- Sud Muntenia (Argeș, Călărași, Dâmbovița, Giurgiu, Ialomița, Prahova, Teleorman)
- Sud Vest Oltenia (Dolj, Gorj, Mehedinți, Olt și Vâlcea).

---

*Alte detalii*

---

**Durata cursului:** 720 de ore: 240 de ore teorie și 480 ore practică

**Certificare:**

Certificat de calificare recunoscut la nivel național.

Cursul este autorizat de Ministerul Muncii și Solidarității Sociale și de Ministerul Educației.

La finalul cursului, absolvenții vor primi o subvenție de **5 lei/ ora de curs** la care au participat.

Acordarea subvențiilor este condiționată de participarea la întregul program de formare profesională, inclusiv la examenul final de evaluare.

\*Experții grup țintă ai Patronatului Tinerilor Întreprinzători din România vă vor contacta pentru a verifica eligibilitatea dumneavoastră în cadrul proiectului.

