



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Proiect cofinanțat din Fondul Social European + prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027
Apel de proiecte: PEO/78/PEO_P9/OP4/ESO4.7/PEO_A36 „Ține pasul“
Titlu proiect: Pro Formare; Cod MySMIS2021: 300726

Camera de Comerț și Industrie a Județului Mureș

vă oferă posibilitatea de a participa la cursurile de formare profesională **GRATUITE** organizate în cadrul proiectului
PEO/78/PEO_P9/OP4/ESO4.7/PEO_A36/300726 Pro Formare; Cod MySMIS2021: 300726

PATISER

Tipul cursului: curs de calificare

Durata cursului: 360 ore

Condiții de participare: învățământ obligatoriu

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de patiserie specializate și / sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor / cafenele / insule de gătire din hypermarketuri / mall / vagoane restaurant / vase de croazieră fluvială sau maritimă / unități mobile (food-truck) / tonete în piețe și târguri, cu capacități de producție diferite (de la unități de capacitate foarte mică, cu activitate preponderent manuală până la unități de producție de capacitate foarte mare, cu instalații de fabricație automatizate.

Ocupația presupune și o sferă minimă de competențe cheie precum cele digitale, de utilizare a noțiunilor de bază de TIC, cele civice și sociale organizaționale, dar și cele antreprenoriale competențe care să îl ajute în activitatea zilnică: utilizarea cunoștințelor digitale în exploatarea echipamentelor dar și în autocontrolul și monitorizarea activității, în organizarea locului de muncă, în stabilirea unor relații civice și sociale corecte pentru desfășurarea activității.

În plus, pentru desfășurarea activității cu un deplin control al riscurilor, PATISERUL trebuie să aibă și un minim de competențe generale cu privire la aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, aplicarea normelor de protecție a mediului, și aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor. Pentru controlul și monitorizarea activității este necesar să aibă un minim de competențe cu privire la întocmirea documentelor primare specific.

COMPETENȚE DOBÂNDITE

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
5. Aplicarea normelor de protecție a mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



Proiect cofinanțat din Fondul Social European + prin Programul Educație și Ocupare 2021-2027
Apel de proiecte: PEO/78/PEO_P9/OP4/ESO4.7/PEO_A36 „Ține pasul“
Titlu proiect: Pro Formare; Cod MySMIS2021: 300726

7. Întocmirea documentelor primare specifice
8. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor
9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în patiserie
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare
11. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor
12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie
13. Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor
14. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor
15. Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece
16. Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie

Cursul este **autorizat** prin Autoritatea Națională pentru Calificări (ANC), urmând a se finaliza prin eliberarea unui certificat de absolvire cu recunoaștere națională, emis sub egida Ministerului Muncii și al Ministerului Educației.

Perioada exactă de desfășurare a cursului se va comunica ulterior.

Alte detalii despre proiect se regăsesc pe pagina de internet a Camerei de Comerț și Industrie a Județului Mureș <http://www.cciams.ro/> secțiunea Proiecte <https://www.cciams.ro/proiecte/pro-formare/>