

Standard ocupational:

Brutar

În sectorul: *Industria alimentara, a bauturilor si tutunului*

Cod:.....
Data aprobrii:.....
Denumirea document electronic: SO_Brutar
Versiunea:
Data de revizuire preconizat:...

*Se completeaza de
catre Autoritatea
Natională de
Calificari*

Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului
„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

NOTĂ: responsabilitatea pentru *conținutul* și *forma* acestui document revine autorilor și coordonatorilor proiectului
„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

Initiatorul standardului:

Comitetul sectorial al Industriei alimentare, a bauturilor si tutunului

Expertul coordonator pe sector:

Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentară, Patronatul Român din Industria de Morărit Panificație și Produse Făinoase ROMPAN

Realizatorii standardului ocupational:

Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentară, Patronatul Român din Industria de Morărit Panificație și Produse Făinoase ROMPAN

Virgil Pavel, inginer , Patronatul Român din Industria de Morărit Panificație și Produse Făinoase ROMPAN;

Maria Pistol, inginer, Dobrogea Grup Constanța

Dumitru Pușlenghea, economist, subinginer Pambac Bacău

Adriana Maniu, inginer, Vel Pitar Rm Vâlcea

Daniela- Paula Ursu, inginer de controlul calității produselor alimentare , Asociația Română a Cărnii

Verificator standardului ocupational: Ruxandra Stanica

Redactor (ii) calificarii: Daniela Voica-ROMPAN

Denumire AO : AO_Brutar

Data AO:23.10.2007

Responsabilitatea pentru continutul acestui standard ocupational si al calificarilor bazate pe

acest standard ocupational revine Comitetului sectorial.

Data validarii: 23.10.2007

Descrierea ocupației

1) Contextul ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație.

2) Procesul de lucru

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de panificație, precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte.

Unitățile de competență fundamentale: comunicarea la locul de muncă și lucrul în echipă sunt indispensabile în vederea desfășurării activității în condiții optime.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de brutar, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

3) Lista funcțiilor majore

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare ocupației de brutar în vederea eficientizării activității.

Competențe specifice ocupației: recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a auxiliare, depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație, pregătirea materiilor prime și auxiliare, frământarea aluatului, urmărirea fermentării și prelucrării aluatului, coacerea semifabricatelor, pregătirea produselor pentru depozitare sunt cele care vor concura la realizarea unor produse finite de panificație de calitate corespunzătoare.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

Fabricarea produselor de panificație implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice pentru obținerea diferitelor tipuri de produse. De aceea, pe lângă cunoștințele de tehnologia panificației, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

Nivelul de calificare este 2, corespunzător unui muncitor calificat cărui i se asociază competențe profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutiniere care presupun responsabilitate și munca în echipă.

4) Alte funcții relevante

Activitatea se desfășoară în unități specializate, ce dispun de un număr suficient de spații dotate cu utilaje și echipamente specifice activității, cu linii tehnologice concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de producție și a evita contaminarea încrucișată.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, temperatură relativ ridicată, lucru în picioare.

Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate referitoare la condițiile de acces ale brutarului la locul de muncă.

<p>Unitățile de competențe cheie Sectorul a ales a se completa după definirea celor la nivel național</p>	<p>Cod de referință:</p> <div data-bbox="983 423 1339 600" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe generale Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului Titlul unității 3: Organizarea activității proprii Titlul unității 4: Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor Titlul unității 5: Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>Cod de referință:</p> <div data-bbox="983 887 1339 1064" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe specifice Titlul unității 1: Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a auxiliare Titlul unității 2: Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație Titlul unității 3: Pregătirea materiilor prime și auxiliare Titlul unității 4: Frământarea aluatului Titlul unității 5: Urmărirea fermentării și prelucrării aluatului Titlul unității 6: Coacerea semifabricatelor Titlul unității 7: Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare</p>	<p>Cod de referință:</p> <div data-bbox="1031 1957 1386 2134" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

BRUTAR

APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
<p>Descriere</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.</p>			<p>Coduri de referință FU1</p>
			<p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
NIVELUL UNITĂȚII			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă</p>	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor</p>	<p><u>Persoana supusa evaluării demonstrează ca știe și înțelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces</p>	<p>Atenție Responsabilitate Spirit de observație Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalți</p>

BRUTAR

	<p>de securitate și sănătate în muncă, prin instrucțiuni periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, prin instrucțiuni periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție din dotare în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>Cum sunt identificate situațiile de risc pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p>	<p>Cum se face raportarea către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute</p>	

BRUTAR

	3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.	conform regulamentelor /procedurilor interne	
4		Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând regulamentele /procedurile interne , specifice locului de muncă	
5		Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de accident corespunzător cu tipul accidentului	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Echipament de protecție individual: halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc. • Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincatoare cu praf și CO2, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc. • Situații de risc/pericole: căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc. • Deficiențe: echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc. • Cerințe în vigoare: norme, legislație, regulamente, proceduri interne, etc. • Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luata ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.</p> <p>Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.</p>			

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI		Coduri de referință FU 2	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>		NIVELUL UNITĂȚII	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Aplică normele de protecție a mediului	<p>1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare.</p> <p>1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de</p>	<p><u>Persoana supusa evaluarii demonstrează ca stie si intelege:</u></p> <p>Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a normelor de protecție a mediului în vigoare</p>	<p>Atentie Responsabilitate Profesionalism Spirit de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe</p>

BRUTAR

	<p>protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, legislația și normele de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă circuitul deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne</p>	
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare , în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea deficiențelor constatate în aplicarea</p>	

BRUTAR

<p>3 Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</p>	<p>normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării</p> <p>Cum sunt identificate sursele de poluare pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p> <p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Cum se realizează intervenția în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	
<p>4</p>			
<p>5</p>			

BRUTAR

		<p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul sursei de poluare</p>	
<p>Gama de variabile: Echipament de protecție individual: - halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</p> <p>Circuitul deșeurilor și reziduurilor: - colectare, depozitare, evacuare.</p>			

Situații de risc/pericole:

- arsuri, intoxicații, poluare , scăpări de gaze, etc.

Surse de poluare:

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

Deficiențe:

- apariția substanțelor poluante,
- accidente în timpul lucrului, etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, legislație, politica de mediu, etc.

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descriere			NIVELUL UNITĂȚII
<p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1 Identifică obiectivele și sarcinile</p>	<p>1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final.</p> <p>1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități.</p> <p>1.3. Analizarea în timp util a</p>	<p>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</p> <p>Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de specificul activității și a termenului final</p> <p>Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în</p>	<p>Atentie Responsabilitate Profesionalism Spiritu de observatie Indemânare Operativitate Acuratețe</p>

BRUTAR

	documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.	ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de	
Stabilește etapele aactivităților proprii	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.</p> <p>2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>activități – respectarea normelor de timp</p> <p>Cum se analizează documentația, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de</p>	

BRUTAR

<p>3 Pregătește locul de muncă</p>	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p> <p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametri de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p> <p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7. Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către</p>	<p>realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p> <p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare</p> <p>Cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare</p>	
------------------------------------	--	--	--

BRUTAR

	persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.	Cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru	
4			
5		<p>Cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și</p>	

BRUTAR

		utilajelor Cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite: specifice subsectorului de activitate• Procesul tehnologic/activități: specific subsectorului de activitate• Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.• Utilaje, echipamente și ustensile de lucru: specifice subsectorului de activitate• Situații neprevăzute: materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.• Cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne, etc.• Persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne• Principii ergonomice: resurse, timp, spațiu, etc.			

- **Microclimat:** temperatură, umiditate, ventilație, etc.

Tehnici de evaluare recomandate: *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

BRUTAR

--

APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descriere Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a stării de sănătate	1.1. Menținerea igienei individuale se face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare. 1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare 1.3. Menținerea igienei echipamentului	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea normelor în vigoare Cum și de ce se menține starea de	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curățenie

BRUTAR

	de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.	sănătate conform normelor și procedurilor în vigoare	
2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru	2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare 2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.	Cum și de ce se menține igiena echipamentului de protecție conform normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne. Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne	
3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru	3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne. 3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare. 3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne	Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile Cum și când se raportează persoanele abilitate deficiențele constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne	
4			

BRUTAR

5		<p>3. Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării echipamentelor de lucru conform regulamentelor/procedurilor interne</p> <p>Cum și în ce documente sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează eventualele abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Echipamente de protecție specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc.• Tipuri de documente: rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.			

- **Situații neprevăzute/abateri:** echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Tipuri de raportare:** verbal, scris
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate: *Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

BRUTAR

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE				Coduri de referință FU5
				<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descriere				NIVELUL UNITĂȚII
<p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>				
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare	
1 Identifică documentele specifice	<p>1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este</p>	<p>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: În ce fel este identificată destinația documentelor</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Operativitate Acuratete</p>	

BRUTAR

	<p>cazul clarificate.</p> <p>1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	<p>Cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p>	
2 Completează documentele	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>Cum sunt păstrate documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	
3 Asigură circulația documentelor	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p> <p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>		

BRUTAR

4			
5			
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.• Etape de lucru: recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.• Date: indicatori, parametri, cantități etc.• Destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.• Cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne etc.• Modalități de circulație a documentelor: e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.			
<p>Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.</p> <p>Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.</p> <p>Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.</p>			

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

RECEPȚIA CANTITATIVĂ ȘI CALITATIVĂ A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE			
			Coduri de referință FU 37 <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului pentru a realiza recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare.</p>			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p>1. Recepționează calitativ loturile de materii prime și auxiliare</p>	<p>1.1. Calitatea materiilor prime și auxiliare este verificată atent prin analize organoleptice, pe loturi.</p> <p>1.2. Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare corespund cu cei din standarde / specificații tehnice.</p>	<p>•Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum este verificată calitatea materiilor prime și auxiliare</p> <p>Cum sunt verificați parametri</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Acuratețe Operativitate</p>

BRUTAR

	<p>1.3. Recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>1.4. Recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>de calitate ai materiilor prime și auxiliare astfel încât să corespundă cu cei din standardele de calitate / specificațiile tehnice</p> <p>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, pe baza documentelor de însoțire</p>	
<p>2 Recepționează cantitativ loturile de materii prime și auxiliare.</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Cantitățile recepționate pe fiecare lot sunt comparate cu rigurozitate cu datele din documentele de însoțire.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.4. Informațiile despre cantitățile de materii prime și auxiliare sunt în conformitate cu datele din fișele de</p>	<p>de calitate ai materiilor prime și auxiliare astfel încât să corespundă cu cei din standardele de calitate / specificațiile tehnice</p> <p>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, pe baza documentelor de însoțire</p> <p>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare conform procedurilor interne/ instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, pe baza documentelor de însoțire</p> <p>Ce metode de verificare sunt folosite pentru verificarea</p>	

BRUTAR

	magazie.	cantităților recepționate pentru fiecare lot	
3 Cântărește loturile de materii prime și auxiliare.	<p>3.1. Cântărirea loturilor de materii prime și auxiliare se realizează după o verificare atentă a funcționării echipamentelor.</p> <p>3.2. Cântărirea se realizează corect, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. În funcție de tipul loturilor recepționate se folosesc echipamentele de cântărire adecvate, cu respectarea regulilor de igienă și siguranță a alimentelor .</p> <p>3.4. Materiile prime și auxiliare sunt recepționate în cantitatea necesară asigurării unui flux continuu de muncă conform sortimentelor produse.</p>	<p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare conform procedurilor interne</p> <p>Ce documente sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare</p> <p>Cum se realizează cântărirea loturilor de materii prime și auxiliare</p> <p>Cum se realizează cântărirea conform procedurilor interne/instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum se folosesc echipamentele</p>	
4 Identifică neconformități	<p>4.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscrși în buletinele de analiză / certificatele de calitate care însoțesc</p>		

BRUTAR

	<p>loturile cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de materii prime și auxiliare recepționate.</p> <p>4.2. Neconformitățile sunt comunicate superiorului ierarhic verbal sau în scris, conform procedurilor interne.</p> <p>4.3. Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p> <p>4.4. Materiile prime și auxiliare necorespunzătoare sunt înlocuite cu promptitudine.</p>	<p>de cântărire, cu respectarea regulilor de igienă și siguranță a alimentelor</p> <p>Cum sunt determinate cantitățile de materii prime și auxiliare necesare asigurării unui flux continuu Cum se realizează identificarea neconformităților prin compararea parametrilor înscriși în buletinele de analiză / certificatele de calitate care însoțesc loturile cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de materii prime și auxiliare recepționate.</p>	
5		<p>Cum sunt comunicate neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</p>	

BRUTAR

		Cum și când soluționează neconformitățile minore	
Gama de variabile: <ul style="list-style-type: none">• Materiile prime și auxiliare recepționate : făină, drojdie, sare, zahăr, semințe de mac, susan, amelioratori de panificație, enzime, ulei, margarină, oțet etc.• Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare recepționate: umiditate, conținut de proteină, conținut de gluten, indice de deformare etc.• Echipamentele de măsurare: cântare, balanțe electronice / mecanice etc.• Metode de verificare: calitative și cantitative (cântărire, numărare, măsurare ect.)• Tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, fișe de magazie, note de cântar, procese verbale de predare-primire, programul de producție, buletinele de analiză / certificatele de calitate etc.• Cerințe în vigoare: regulamente, proceduri interne, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, specificațiile tehnice, norme în vigoare, etc.• Persoane abilitate: suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne• Neconformități: parametri de calitate ai materiilor prime și materialelor neîndeplinite, echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc			

DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME, AUXILIARE ȘI A PRODUSELOR FINITE DE PANIFICAȚIE			
			Coduri de referință FU 38 <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului pentru a depozita, manipula, transporta corespunzător materiile prime, auxiliare și produsele finite în vederea asigurării conservării calității acestora și utilizării lor în condiții corespunzătoare în procesul tehnologic.			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Depozitează materiile prime, auxiliare și produsele finite de panificație.	1.1. Depozitarea materiilor prime și auxiliare, a produselor finite de panificație se realizează după o atentă identificare prealabilă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor depozitate. 1.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul produsului depozitat, cu respectarea parametrilor de microclimat. 1.3. Depozitarea se realizează în spații special	• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum și când se realizează depozitarea materiilor prime auxiliare și a produselor finite de panificație , conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva

BRUTAR

	<p>destinate, după o atentă verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>1.4. Depozitarea materiilor prime și auxiliare, a produselor finite de panificație este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>1.5. Depozitarea se realizează în funcție de calitatea și cantitatea materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație , cu respectarea principiului FIFO.</p>	<p>Cum este ales modul de depozitare în funcție de tipul depozitului, cu respectarea parametrilor de microclimat.</p> <p>Unde și cum se realizează depozitarea cu verificarea prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>Cum este efectuată depozitarea materiilor prime , auxiliare și a produselor finite, conform procedurilor interne/instrucțiunilor de lucru.</p>	
<p>2 Transportă automat făina</p>	<p>2.1. Transportul făinii se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport.</p> <p>2.2. Făina este transportată cu respectarea instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare.</p> <p>2.3. Transportul făinii se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>Cum se realizează depozitarea materiilor prime , auxiliare și a produselor finite, cu respectarea principiului FIFO</p>	

BRUTAR

	2.4. Făina din celulele de siloz este recirculată conform procedurilor interne / instrucțiunilor de lucru.	Cum și când este transportată automat făina, după verificarea	
3 Manipulează materiile prime, auxiliare și produsele finite de panificație.	<p>3.1. Materiile prime, auxiliare și produsele finite de panificație se manipulează cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne .</p> <p>3.2. Manipularea materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație se realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat.</p> <p>3.3. Transportul manual se efectuează numai după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare.</p> <p>3.4. Materiile prime, auxiliare și a produsele finite sunt manipulate cu atenție, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și securitate în muncă.</p>	<p>prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport</p> <p>Cum este transportată făina conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare</p> <p>Cum este transportată făina conform normelor de igienă și siguranță a alimentelor</p> <p>Cum este recirculată făina din celulele de siloz conform procedurilor interne / instrucțiunilor de lucru</p> <p>Cum se realizează manipularea materiilor prime, auxiliare și a produselor finite conform</p>	

BRUTAR

	<p>3.5. Așezarea sacilor cu materii prime și auxiliare în stivă se realizează conform standardelor specifice, cu asigurarea spațiilor de circulare care sunt necesare pentru aerisire.</p>	<p>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se realizează manipularea materiilor prime, a materialelor și a produselor finite utilizând echipamentul de manipulare corespunzător</p>	
<p>4 Urmărește asigurarea parametrilor de microclimat.</p>	<p>4.1. Urmărirea asigurării parametrilor de microclimat se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, prin verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor.</p> <p>4.2. Setarea parametrilor de microclimat se efectuează cu exactitate, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de natura produsului depozitat.</p> <p>4.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se efectuează transportul manual după verificarea prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare</p> <p>Cum se realizează manipularea materiilor prime, auxiliare și a produselor finite cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă</p>	

BRUTAR

5		<p>Cum se realizează așezarea sacilor conform standardelor specifice Cum și când se urmăresc parametri de microclimat conform procedurilor interne</p> <p>Cum se efectuează setarea parametrilor de microclimat conform instrucțiunilor specifice, în funcție de natura produsului depozitat.</p> <p>Când și cum se informează superiorul ierarhic conform procedurilor interne</p> <p>Cum se soluționează neconformitățile conform procedurilor interne</p>	
---	--	--	--

BRUTAR

Gama de variabile: <ul style="list-style-type: none">• Materiile prime și auxiliare recepționate : făină, drojdie, sare, zahăr, semințe de mac, susan, amelioratori de panificație, enzime, ulei, margarină, oțet etc.• Produce finite de panificație: chifle, franzele, pâine rotundă etc• Tipuri de depozite: magazii, silozuri, frigidere, congelatoare etc.• Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare recepționate :organoleptici (gust, miros etc) și fizico-chimici (umiditate, conținut de proteină, conținut de grăsime, termen de valabilitate etc)• Echipamente de transport: manuale, mecanice, pneumatice.• Mod de depozitare: vrac, în saci, navete etc• Parametri de microclimat: temperatură, umiditate relativă a aerului etc.• Cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, principiul FIFO, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.• Persoane abilitate: suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne• Neconformități: spații neigienizate , echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.			
Tehnici de evaluare recomandate: <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i> Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea			

ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE		Coduri de referință FU 39	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului pentru a realiza dezambalarea, pregătirea și dozarea materiilor prime și auxiliare în vederea utilizării lor în procesul de producție.		NIVELUL UNITĂȚII	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Dezambalează materiile prime și auxiliare	1.1. Dezambalarea materiilor prime și auxiliare se realizează în funcție de tipul de ambalaj. 1.2. Deșeurile rezultate sunt înlăturate și depozitate în spații special amenajate. 1.3. Dezambalarea materiilor prime și	<ul style="list-style-type: none"> Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se realizează dezambalarea materiilor prime și auxiliare în funcție de tipul	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributivă

BRUTAR

	auxiliare se realizează cu atenție pentru evitarea contaminării acestora	de ambalaj	
2 Pregătește făina	<p>2.1. Făina este atent cernută conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare a echipamentului.</p> <p>2.2. Cantitatea de făină este corect cântărită, conform rețetei de fabricație, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentului de cântărire.</p> <p>2.3. Pregătirea făinii la parametri ceruți se realizează prin amestecarea unor cantități din loturi de făină diferite în funcție de parametrii de calitate ai acestora și de produsul finit ce urmează a se fabrica, în conformitate cu instrucțiunile de lucru / procedurile interne</p>	<p>Cum sunt înlăturate deșeurile rezultate în spațiile special amenajate</p> <p>Cum sunt dezambalate materiile prime și auxiliare astfel încât să se evite contaminarea acestora Cum și când este cernută făina conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare a echipamentului</p> <p>Cum este cântărită cantitatea de făină, conform rețetei de fabricație, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentului de cântărire Cum se pregătește făina la</p>	
3 Pregătește drojdia	<p>3.1. Drojdia este suspensionată atent, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.2. Drojdia este cântărită exact, în conformitate cu rețeta de fabricație.</p>		

BRUTAR

	Drojdia este pregătită cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.	parametrii ceruți în conformitate cu instrucțiunile de lucru / procedurile interne	
4 Pregătește sarea	<p>4.1. Sarea este corect cântărită, în conformitate cu rețeta de fabricație.</p> <p>4.2. Sarea este dizolvată în apă și soluția salină este filtrată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>4.3. Verificarea concentrației saramurii este efectuată riguros, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>Cum se suspensionează drojdia conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum este cântărită drojdia în conformitate cu rețeta de fabricație</p> <p>Cum se pregătește drojdia cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor</p>	
5 Pregătește materiile auxiliare	<p>5.1. Pregătirea materialelor auxiliare este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>5.2. Materiile auxiliare sunt aduse la condițiile de lucru necesare desfășurării procesului tehnologic, în timp util.</p> <p>5.3. Materiile auxiliare sunt pregătite cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>5.4. Materiile auxiliare sunt dozate corect,</p>	<p>Cum este cântărită sarea, în conformitate cu rețeta de fabricație</p> <p>Cum se dizolvă sarea conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se filtrează soluția salină</p>	

BRUTAR

	<p>în conformitate cu rețetele de fabricație, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentului utilizat.</p>	<p>conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum și când se verifică concentrația saramurii, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se pregătesc materialele auxiliare conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se efectuează pregătirea materiilor auxiliare astfel încât să fie aduse la condițiile de lucru necesare desfășurării etapelor procesului tehnologic, în timp util</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none">• Materiile prime și auxiliare : făină, drojdie, sare, zahăr, semințe de mac, susan, amelioratori de panificație, enzime, ulei,			

margarină, oțet etc.

- **Tipuri de ambalaj** : saci, bidoane, cutii, sticle, navete etc;
- **Operații de pregătire**: cântărire, dezambalare, cernere, fierbere, suspensionare, dizolvare, filtrare, amestecare, batere etc;
- **Echipe de lucru**: cântare mecanice, cântare electronice, balanță, mixere, plite electrice, cernătoare etc.
- **Deșeurile** : tehnologice, menajere
- **Documente**: rețeta de fabricație, fișe, etapele procesului tehnologic, etc
- **Cerințe în vigoare**: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

BRUTAR

FRAMÂNTAREA ALUATULUI		Coduri de referință FU 40	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului de a seta parametri tehnologici de frământare, de a alimenta cu materii prime și auxiliare malaxorul, de a frământa aluatul și de a verifica parametrii de microclimat în vederea obținerii unui aluat de calitate corespunzătoare.</p>		NIVELUL UNITĂȚII	
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Setează parametri tehnologici de frământare	<p>1.1. Parametri tehnologici de frământare sunt corect setați conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne în funcție de sortimentul fabricat.</p> <p>1.2. Parametri tehnologici de frământare sunt setați atent în funcție de parametrii de calitate ai materiilor prime folosite.</p> <p>1.3. Regimul de frământare este setat pentru fiecare șarjă de produs, astfel încât să se obțină un amestec omogen.</p>	<p>• Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum se pregătesc materialele auxiliare conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se efectuează pregătirea materiilor auxiliare astfel încât să fie aduse la condițiile de</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atenție distributivă</p>

BRUTAR

	<p>1.4. Timpul de frământare este corespunzător instrucțiunilor tehnologice.</p>	<p>lucru necesare desfășurării etapelor procesului</p>	
<p>2 Alimentează cu materii prime și auxiliare malaxorul</p>	<p>2.1. Cantitățile de materii prime și auxiliare sunt identificate corect în funcție de rețeta de fabricație.</p> <p>2.2. Materiile prime și auxiliare sunt introduse în malaxor în ordinea prevăzută în instrucțiunile de lucru / procedurile interne, după o verificare prealabilă a integrității și a stării de igienă a cuvelor.</p> <p>2.3. Alimentarea se realizează în condiții de igienă și siguranță corespunzătoare.</p>	<p>tehnologic, în timp util</p> <p>Cum sunt identificate cantitățile de materii prime și auxiliare în funcție de rețeta de fabricație</p> <p>În ce ordine sunt introduse materiile prime și auxiliare în malaxor conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a</p>	<p>Cum sunt identificate cantitățile de materii prime și auxiliare în funcție de rețeta de fabricație</p> <p>În ce ordine sunt introduse materiile prime și auxiliare în malaxor conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a integrității și a stării de igienă a cuvelor</p>
<p>3 Frământă aluatul</p>	<p>3.1. Aluatul este fământat conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea parametrilor tehnologici stabiliți.</p> <p>3.2. Parametri tehnologici de frământare sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>3.3. Parametri tehnologici sunt modificați cu promptitudine, în funcție de parametri de calitate ai materiilor prime.</p>	<p>integrității și a stării de igienă a cuvelor</p> <p>Cum se realizează alimentarea în condiții de igienă și siguranță</p> <p>Cum este fământat aluatul conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne,</p>	<p>integrității și a stării de igienă a cuvelor</p> <p>Cum se realizează alimentarea în condiții de igienă și siguranță</p> <p>Cum este fământat aluatul conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne,</p>

BRUTAR

<p>4 Verifică parametrii de microclimat</p>	<p>4.1. Urmărirea, menținerea și înregistrarea permanentă a parametrilor de microclimat se realizează conform procedurilor interne, după verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor.</p> <p>4.2. Setarea parametrilor de microclimat se efectuează cu exactitate conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>4.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>cu respectarea parametrilor tehnologici stabiliți</p> <p>Cum și când sunt verificați parametri tehnologici de frământare</p> <p>Cum și când sunt modificați parametri tehnologici, în funcție de parametri de calitate ai materiilor prime</p> <p>Cum, când și unde se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat conform procedurilor interne, după verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor</p>	
<p>5</p>		<p>Cum se efectuează setarea parametrilor de microclimat conform instrucțiunilor de lucru /</p>	

BRUTAR

		procedurilor interne Când și cum se informează superiorul ierarhic conform procedurilor interne Cum se soluționează neconformitățile conform procedurilor interne	
Gama de variabile: <ul style="list-style-type: none">• Parametri tehnologici/regimul de frământare: timpul de frământare a maieiei și a aluatului, timpul de refrământare, viteza de frământare, temperatura maieiei, temperatura aluatului, aciditatea finală a maieiei, aciditatea aluatului, frământare prin metoda directă/ indirectă etc;• Produce finite / sortimente: chifle, franzele, pâine rotundă etc• Parametri de calitate ai materiilor prime: conținutul de gluten, umiditatea, puterea, lucrul mecanic etc;• Parametri de calitate ai semifabricatelor: amestec omogen, aciditate, temperatură etc• Echipamente de lucru: malaxoare cu braț ramificat, cu braț în formă de furcă, cu braț spiral, cu colivie, cuve etc.• Operații : alimentarea, frământare, setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat etc;• Parametri de microclimat: temperatura, umiditatea relativă a aerului etc.• Cerințe în vigoare: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, instrucțiuni tehnologice, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.• Persoane abilitate: suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne			

- **Neconformități:**

- aluat de consistență necorespunzătoare, temperatură depășită etc.
- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.
- parametri de microclimat nerespectați

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

BRUTAR

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

URMĂRIREA FERMENTĂRII ȘI PRELUCRĂRII ALUATULUI			Coduri de referință FU 41
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului de a seta parametri tehnologici de fermentare, de a realiza fermentarea și prelucrarea corespunzătoare a aluatului în vederea obținerii semifabricatelor .</p>			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Setează parametri tehnologici de fermentare	<p>1.1. Parametri tehnologici de fermentare sunt corect setați conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne specifice fiecărui flux tehnologic, în funcție de sortimentul fabricat.</p> <p>1.2. Parametri tehnologici de fermentare</p>	<p>Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege: Cum și când sunt setați</p> <p>parametri tehnologici de fermentare conform instrucțiunilor de lucru /</p>	<p>Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atenție distributivă</p>

BRUTAR

	<p>sunt setați atent în funcție de parametrii de calitate ai materiilor prime folosite.</p> <p>1.3. Regimul de fermentare este setat în funcție de procedeul tehnologic aplicat, pentru fiecare șarjă de produs.</p>	<p>procedurilor interne specifice fiecărui flux tehnologic, în funcție de sortimentul fabricat</p>	
2 Urmărește fermentarea inițială	<p>2.1. Urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de fermentare sunt efectuate permanent, cu responsabilitate.</p> <p>2.2. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>2.3. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective. conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt setați parametri tehnologici de fermentare în funcție de parametrii de calitate ai materiilor prime folosite</p> <p>Cum este setat regimul de fermentare în funcție de procedeul tehnologic aplicat, pentru fiecare șarjă de produs Cum și când sunt urmăriți, menținuți și înregistrați parametri de fermentare</p>	
3 Prelucreează aluatul	<p>3.1. Prelucrarea aluatului se realizează conform instrucțiunilor de lucru, în funcție de echipamentele din dotare.</p> <p>3.2. Aluatul este corect prelucrat cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p>	<p>Când și cum se informează superiorul ierarhic conform procedurilor interne</p>	

BRUTAR

	<p>3.3. Divizarea aluatului este făcută în funcție de greutatea produsului finit și conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>3.4. Modelarea bucășilor de aluat este realizată conform sortimentului solicitat și în funcție de forma produsului ce urmează a se realiza.</p>	<p>Cum se soluționează neconformitățile conform procedurilor interne</p> <p>Cum se prelucrează aluatul conform instrucțiunilor de lucru, în funcție de echipamentele din dotare</p>	
<p>4 Urmărește fermentarea finală</p>	<p>4.1. Fermentarea finală este realizată conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea parametrilor de fermentare corespunzători sortimentului și ținând cont de parametrii de calitate ai materiilor prime.</p> <p>4.2. Așezarea semifabricatelor modelate pentru fermentarea finală este realizată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul utilajelor existente.</p> <p>4.3. Fermentarea finală a semifabricatelor este efectuată cu respectarea normelor de</p>	<p>Cum este prelucrat aluatul cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>Cum se divizează aluatul în funcție de greutatea produsului finit și conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum se modelează bucășile de aluat conform sortimentului solicitat și în funcție de forma produsului ce urmează a se realiza</p>	

BRUTAR

	<p>igienă și siguranța alimentelor.</p>	<p>Cum se realizată fermentarea finală conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea</p>	
<p>5 Verifică parametrii de microclimat</p>	<p>5.1. Urmărirea, menținerea și înregistrarea permanentă a parametrilor de microclimat se realizează conform procedurilor interne, după verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor.</p> <p>5.2. Setarea parametrilor de microclimat se efectuează cu exactitate conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>5.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>5.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>parametrilor de fermentare corespunzători sortimentului și ținând cont de parametrii de calitate ai materiilor prime</p> <p>Cum, când și unde sunt așezate semifabricatele modelate pentru fermentarea finală conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de tipul utilajelor existente</p> <p>Cum este efectuată fermentarea finală a semifabricatelor cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor</p>	

BRUTAR

		<p>Cum și când se realizează urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de microclimat conform procedurilor interne, după verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor</p> <p>Cum și când sunt setați parametri de microclimat conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Când și cum se informează superiorul ierarhic conform procedurilor interne</p> <p>Cum se soluționează neconformitățile conform procedurilor interne</p>	
Gama de variabile:			

BRUTAR

- **Parametri tehnologici de fermentare/regimul de fermentare:** timp, temperatură, umiditate relativă etc.
- **Parametri de microclimat:** temperatură, umiditate relativă a aerului etc.
- **Produse finite / sortimente:** chifle, franzele, pâine rotundă etc
- **Parametri de calitate ai materiilor prime:** conținutul de gluten, umiditatea, puterea, lucrul mecanic etc;
- **Parametri de calitate ai produselor finite:** greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare etc
- **Operații/procedeul tehnologic :**
 - prelucrare: divizare (manuală/mecanizată), premodelare (manuală/mecanizată), modelare (manuală/mecanizată), așezare
 - fermentare: inițială, finală,
 - setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de fermentare și de microclimat etc;
- **Echipamente:** dospitoare tunel, dospitoare cu leagăne, camere cu abur, rastele, mașină de premodelat, mașină de divizat etc;
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, instrucțiuni tehnologice, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.
- **Persoane abilitate:**suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Neconformități:**
 - aluat insuficient fermentat, aluat modelat necorespunzător etc.
 - echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.

- parametri de microclimat nerespectați

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

BRUTAR

--

COACEREA SEMIFABRICATELOR			Coduri de referință FU 42
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p>Descrierea unității de competență</p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului pentru a seta parametri tehnologici ai regimului de coacere, de a încărca, cresta, ștanța și coace semifabricatele și de a descărca produsele finite de panificație.</p>			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. 1 Setează parametri tehnologici ai regimului de coacere	1.1. Parametri tehnologici ai regimului de coacere sunt setați atent în funcție de tipul cuptorului și de parametri de calitate ai produsului ce urmează a se obține.	<ul style="list-style-type: none"> • Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum sunt setați parametri tehnologici ai regimului de coacere în funcție de tipul 	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva

BRUTAR

	<p>1.2. Parametri tehnologici ai regimului de coacere ai cuptorului sunt setați în conformitate cu diagrama de coacere, în funcție de parametri de calitate ai materiilor prime utilizate și de sortiment.</p> <p>1.3. Cantitatea de abur din camera de coacere este asigurată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne și caracteristicilor tehnice ale cuptorului.</p>	<p>cuptorului și de parametri de calitate ai produsului ce urmează a se obține</p> <p>Cum sunt setați parametri regimului de coacere ai cuptorului în conformitate cu diagrama de coacere, în funcție de parametri de calitate ai materiilor prime utilizate și de sortiment</p>	
<p>2 Încarcă semifabricatele</p>	<p>Încărcarea cuptorului se efectuează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.2. Cuptoarele sunt alimentate atent, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă</p> <p>2.3. Încărcarea semifabricatelor se efectuează în funcție de tipul cuptoarelor, cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p>	<p>Cum este asigurată cantitatea de abur din camera de coacere conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne și caracteristicilor tehnice ale cuptorului</p> <p>Cum și când se efectuează încărcarea cuptorului conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p>	
<p>3 Crestează/ștanțează semifabricatele</p>	<p>3.1. Crestarea și ștanțarea semifabricatelor sunt efectuate atent în funcție de sortimentului fabricat.</p>	<p>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p>	

BRUTAR

	<p>3.2. Crestarea și ștanțarea semifabricatelor sunt executate potrivit instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. Verificarea creșterii și ștanțării se realizează permanent, cu responsabilitate.</p>	<p>Cum sunt alimentate cuptoarele, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă</p>	
<p>4 Supraveghează coacerea</p>	<p>4.1. Parametri de coacere sunt urmăriți, menținuți și monitorizați continuu, pe toată durata coacerii.</p> <p>4.2. Neconformitățile sunt remediate cu promptitudine.</p> <p>4.3. Produsul finit este spoit la ieșirea din camera de coacere conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>	<p>Cum se efectuează încărcarea semifabricatelor în funcție de tipul cuptoarelor, cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>Cum se efectuează creșterea și ștanțarea semifabricatelor în funcție de sortimentului fabricat</p>	
<p>5 Descarcă cuptorul</p>	<p>5.1. Descărcarea cuptorului se efectuează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>5.2. Cuptoarele sunt descărcate atent, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>5.3. Sincronizarea la încărcare/descărcare este continuu urmărită pentru cuptoarele tunel, pentru evitarea apariției neconformităților.</p>	<p>Cum se efectuează creșterea și ștanțarea semifabricatelor potrivit instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum și când se realizează verificarea creșterii și ștanțării</p> <p>Cum și când sunt urmuțiți, menținuți și monitorizați parametri tehnologici de</p>	

BRUTAR

		<p>coacere</p> <p>Cum și când sunt remediate neconformitățile</p> <p>Cum și când sunt spoite produsele finite conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne Cum se efectuează descărcarea cuptorului conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Cum sunt descărcate cuptoarele, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p> <p>Când este urmărită sincronizarea la încărcare/descărcare pentru cuptoarele tunel, pentru evitarea apariției neconformităților</p>	
--	--	---	--

BRUTAR

Gama de variabile:

- **Parametri tehnologici ai regimului de coacere:** timp, temperatură, umiditate relativă, cantitatea de abur etc.
- **Tipul cuptoarelor:** cuptoare tunel, rotative, cu vetre suprapuse etc;
- **Parametri de calitate ai materiilor prime:** conținutul de gluten, umiditatea, puterea, lucrul mecanic etc;
- **Parametri de calitate ai produselor finite:** greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare etc
- **Produse finite / sortimente:** chifle, franzele, pâine rotundă etc
- **Semifabricate:** aluaturi de diferite tipuri, forme, mărimi etc
- **Documente:** diagrama de coacere, grafice etc
- **Operații:**

-crestarea, ștanțarea, spoirea etc;

-încărcarea, descărcare cuptor

-verificarea creșterii, verificarea ștanțării

-setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor tehnologici de coacere și de microclimat etc

- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.

- **Neconformități:**

- produs necopt, produs ars etc.

- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.

- parametri tehnologici de coacere nerespectați

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

BRUTAR

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

PREGĂTIREA PRODUSELOR FINITE DE PANIFICAȚIE PENTRU DEPOZITARE			Coduri de referință FU 43
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Descrierea unității de competență Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare brutarului pentru a realiza răcirea , sortarea, ambalarea și manipularea produselor finite în vederea depozitări.</p>			NIVELUL UNITĂȚII
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Răcește produsele finite de panificație	1.1. Răcirea se efectuează în funcție de sortimentul de produs fabricat, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, prin reglarea cu atenție a	<ul style="list-style-type: none"> •Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum se efectuează răcirea în funcție de sortimentul de 	Atenție Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atenție distributiva

BRUTAR

	<p>parametrilor de microclimat.</p> <p>1.2. Produsele se răcesc în spații special destinate, verificate atent din punct de vedere al stării de igienă.</p> <p>1.3. Verificarea parametrilor de microclimat se realizează permanent, cu responsabilitate.</p>	<p>produs fabricat, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p> <p>Unde și cum se răcesc produsele finite</p>	
2 Sortează produsele finite de panificație	<p>2.1. Produsele finite sunt atent verificate organoleptic conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.2. Produsele finite sunt cântărite prin sondaj.</p> <p>2.3. Produsele neconforme sunt înlăturate din lot conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum și când se realizează verificarea parametrilor de microclimat</p> <p>Cum sunt verificate produsele finite conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</p>	
3 Ambalează produsele finite de panificație	<p>3.1. Identificarea corespunzătoare a produselor finite de panificație care necesită ambalare, cu respectarea comenzilor și a principiului FIFO.</p> <p>3.2. Identificarea și pregătirea corespunzătoare a ambalajelor prin operații specifice fiecărui tip de ambalaj și produs, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p>	<p>Cum și când sunt cântărite produsele finite</p> <p>Ce se face cu produsele finite neconforme conform procedurilor interne</p> <p>Cum sunt identificate produsele finite de panificație</p>	

BRUTAR

	<p>3.3. Identificarea metodei de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele de lucru specifice din dotare.</p> <p>3.4. Ambalarea corectă a produselor finite de panificație este efectuată cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.5. Produsele finite de panificație sunt ambalate corect, prin operații specifice astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>3.6. Corectitudinea operației de ambalare este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor ambalate, la exterior.</p>	<p>care necesită ambalare, cu respectarea comenzilor și a principiului FIFO</p> <p>Cum sunt identificate și pregătite ambalajele prin operații specifice fiecărui tip de ambalaj și produs, conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru</p> <p>Cum se identifică metoda de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele de</p>	
<p>4 Etichetează produsele finite de panificație</p>	<p>4.1. Identificarea corespunzătoare a tipului de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia.</p> <p>4.2. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor.</p>	<p>lucru specifice din dotare</p> <p>Cum este efectuată ambalarea produselor finite de panificație, cu respectarea normelor specifice de igienă și</p>	

BRUTAR

	<p>4.3. Etichetarea produselor se realizează cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor, a informațiilor înscrise pe etichetă.</p> <p>4.4. Etichetarea corectă a produselor se face conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru.</p> <p>4.5. Corectitudinea operației de etichetare a produselor este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor etichetate, la exterior.</p> <p>4.6. Eventualele neconformități minore sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.</p>	<p>siguranța alimentelor</p> <p>Cum sunt ambalate produsele finite de panificație, prin operații specifice astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea</p> <p>Cum și când este verificată corectitudinea operației de ambalare</p>	
5		<p>Cum se alege tipul de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia</p> <p>Cum se realizează identificarea produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor</p>	

BRUTAR

		<p>Când, cum și ce se verifică înainte de etichetare</p> <p>Cum se realizează etichetarea produselor conform instrucțiunilor/procedurilor de lucru</p> <p>Cum și când se verificată corectitudinea operației de etichetare a produselor</p> <p>Cum sunt soluționate eventualele neconformități minore, conform procedurilor interne</p>	
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none">• Produse finite / sortimente: chifle, franzele, pâine rotundă etc			

- **Operații:**

- răcire, feliere, numărare, cântărire etc;
- ambalare manuală/ mecanizată, etichetare
- setarea, urmărirea, menținerea, înregistrarea și verificarea parametrilor de microclimat etc
- verificare organoleptică a produselor / etichetelor / ambalajelor, identificare / pregătire ambalaje, verificare corectitudine ambalare/etichetare

- **Tipuri de ambalaje:** navete de plastic, containere, coșuri etc;

- **Tipuri de etichete:** specifice produsului și destinației acestuia

- **Documente:** comenzi, grafice, fișe etc

- **Destinații :** procesare, comercializare, etc.

- **Parametri de microclimat:** temperatură, umiditate relativă a aerului etc;

- **Echipamente de lucru :** mașini de feliat, mașini de ambalat, echipamente de ambalare cu dozare manuală sau automată etc.

- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, principiului FIFO, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.

- **Neconformități:**

- produse necorespunzător ambalate/etichetate
- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.
- contaminare

Tehnici de evaluare recomandate:

Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

Titlul calificării COCATOR		Codul	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Urmărirea fermentării și prelucrării aluatului		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și online
Titlul unității Coacerea semifabricatelor		2	
Titlul unității Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității Organizarea activității proprii		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor		2	
Titlul unității Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de panificație, precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte.

Unitățile de competență fundamentale: comunicarea la locul de muncă și lucrul în echipă sunt indispensabile în vederea desfășurării activității în condiții optime.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de brutar, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă

și siguranță a alimentelor.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

Explicarea regulilor calificării

Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.

Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)

Titlul calificării FRĂMÂNTĂTOR		Codul	
		Se completează de către Autoritatea	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a auxiliare		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație		2	
Titlul unității Pregătirea materiilor prime și auxiliare		2	
Titlul unității Frământarea aluatului		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității Organizarea activității proprii		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor		2	
Titlul unității Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de panificație, precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte.

Unitățile de competență fundamentale: comunicarea la locul de muncă și lucrul în echipă sunt indispensabile în vederea desfășurării activității în condiții optime.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul

ocupației de brutar, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

Explicarea regulilor calificării

Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective

Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)

-

Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentara va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.

Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)

-

Titlul calificării MODELATOR		Codul <i>Se completează de către Autoritatea</i>	
Nivelul calificării	2		
Unități obligatorii (specifice)	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității Urmărirea fermentării și prelucrării aluatului		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor nolitice ale României în această privință
Titlul unității Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație		2	
Unități obligatorii (generale)			
Titlul unității Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de protecția mediului		2	
Titlul unității Organizarea activității proprii		2	
Titlul unității Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor		2	
Titlul unității Întocmirea documentelor specifice		2	

Scopul și motivația calificării

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de panificație, precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte.

Unitățile de competență fundamentale: comunicarea la locul de muncă și lucrul în echipă sunt indispensabile în vederea desfășurării activității în condiții optime.

Alături de acestea, competențele generale vin să completeze profilul ocupației de brutar, care trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și, nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

<p>Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres</p> <p>Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.</p> <p>Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.</p> <p>Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.</p> <p>Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.</p>
<p>Explicarea regulilor calificării</p> <p>Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective</p>
<p>Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)</p> <p>-</p>
<p>Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)</p> <p>Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.</p>
<p>Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)</p> <p>-</p>