

Programul Educație și Ocupare (PEO) 2021-2027 măsura 9.g.5 Implementarea programului „Ține pasul”

Proiect: “Actualizarea competențelor profesionale
specifice, a celor legate de introducerea de noi tehnologii,
precum și a competențelor digitale pentru angajații din
Regiunea Sud-Est (PROF-TECH-IT-SE)” / ID 313192

Fundatia Romtens & CCIA Braila



Cofinanțat de
Uniunea Europeană



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Program: „Programul Educație și Ocupare”

Prioritate: P09 „Consolidarea participării populației în procesul de învățare pe tot parcursul vieții pentru facilitarea tranzițiilor și a mobilității”

Obiectiv specific: ESO4.7. „Promovarea învățării pe tot parcursul vieții, în special a oportunităților flexibile de actualizare a competențelor și de recalificare pentru toți, ținând seama de competențele antreprenoriale și digitale, printr-o mai bună anticipare a schimbării și a cerințelor de noi competențe bazate pe nevoile pieței muncii, precum și prin facilitarea tranzițiilor profesionale și promovarea mobilității profesionale (FSE+)”



C11 – Brutar

Obiectivul pedagogic general este reprezentat de fabricarea painii și produselor de panificație prin transformarea fainii și a adaosurilor respective. Brutarul, prepara în laborator sau în unitățile industrializate, produsele de patiserie în vederea comercializării.

- a) Tipul programului - Calificare
- b) Acreditare - acreditat ANC;
- c) Durata cursului – 360 ore (120 ore teorie și ore 240 practica);
- d) Subvenție cursanți – 1800 lei/cursant (după absolvire examen)
- e) Selecție lectori – de la întreprindere.

f) Conditii minime de acces la program:

- În cadrul proiectului NU sunt eligibile persoanele angajate fara/cu nivel scazut de formare ISCED 0-2 (invatamant gimnazial – 8 clase);
- Nivelul minim de studii necesar:
 - Invatamant liceal cu sau fara diploma de bacalaureat;
 - SAU Scoala profesionala;
 - SAU Scoala de arte si meserii.



- Angajat cu Contract Individual de Munca (CIM);
- Varsta angajatului cuprinsa intre 18 si 64 de ani;
- Angajat cu domiciliul in Regiunea Sud-Est, adica in oricare dintre judetele Braila, Galati, Constanta, Tulcea, Buzau si Vrancea.



Cerinte speciale pentru participarea la curs:

Aviz medical cu specificatia „apt pentru a desfasura activitati in industria alimentara” eliberat in baza urmatoarelor investigatii:

- ▶ examen clinic general;
- ▶ examen radiologic pulmonar;
- ▶ examen VDRL;
- ▶ examen coproparazitologic.



Module de curs:

- 1) Tehnologia informatiei si comunicatiilor – TIC;
- 2) Reguli de comportament civic si social organizational. Notiuni de antreprenoriat in domeniul alimentar;
- 3) Notiuni generale necesare pentru desfasurarea activitatii in domeniul panificatiei;
- 4) Utilaje si echipamente utilizate in domeniul panificatiei;
- 5) Materii prime si materiale auxiliare utilizate in domeniul panificatiei
- 6) Prepararea si prelucrarea aluaturilor;
- 7) Coacerea semifabricatelor;
- 8) Pregatirea produselor finite de panificatie pentru depozitare si livrare;
- 9) Asigurarea calitatii si sigurantei alimentului semifabricatelor si produselor de panificatie.

Certificat obtinut – Certificat de calificare ANC



Competente dobandite la absolvirea cursului:

- 1) Utilizarea notiunilor introductive de TIC - competente digitale;
- 2) Dobandirea notiunilor de baza civice si social organizational;
- 3) Dobandirea notiunilor de baza antreprenoriale;
- 4) Aplicarea normelor de securitate si sanatate in munca;
- 5) Aplicarea normelor de protectie a mediului;
- 6) Aplicarea normelor de igiena si de siguranta a alimentelor;
- 7) Intocmirea documentelor specifice;
- 8) Exploatarea aparatelor/utilajelor/echipamentelor utilizate in panificatie;
- 9) Receptia calitativa si cantitativa a materiilor prime, auxiliare si materialelor;



- 10) Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a produselor finite de panificație;
- 11) Dozarea și pregătirea preliminară a materiilor prime și auxiliare;
- 12) Prepararea aluatului;
- 13) Fermentarea maielelor și a aluaturilor;
- 14) Prelucrarea aluaturilor;
- 15) Coacerea semifabricatelor;
- 16) Pregătirea produselor finite de panificație pentru depozitare și livrare;
- 17) Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor de panificație.

Resurse necesare pentru desfasurarea programului:

- 1) Lectori (formatori): pentru desfasurarea acestui program este nevoie de 2 formatori, fiecare trebuie sa indeplineasca urmatoarele cerinte:
 - ▶ Pentru partea teoretica: certificat de Formator; pregatire de specialitate in domeniu; experienta relevanta in domeniu de minim 2 ani;
 - ▶ Pentru partea practica: certificat de Formator; pregatire de specialitate in domeniu; experienta relevanta in domeniu de minim 2 ani.
- 2) Sala de curs pentru activitatea teoretica, avem 2 posibilitati:
 - ▶ In cadrul firmei;
 - ▶ Partenerii din proiect (CCIA Br / Fundatia Romtens) inchiriaza o sala din afara firmei.



2) Spatiu pentru desfasurarea activitatii practice, o singura optiune:

- ▶ Pusa la dispozitie de catre intreprindere (aceasta ar trebui sa fie pusa la dispozitie in mod gratuit pentru ca orele de practica se desfasoara la locul de munca/post de lucru);
- ▶ Se va incheia o conventie cu intreprinderea care va pune la dispozitie sala si echipamentele.

3) Materiale de curs (Manual, prezentari PPT, Glosar termeni, Exercitii individuale de tip Quiz, Exercitii de grup, etc.).

4) Echipamente:

- ▶ Teorie: calculator, imprimanta, hartie, videoproiector, flipchart, markere, fise de lucru, fise de evaluare.



Pentru mai multe informatii contactati-ne la
office@romtens.ro

Va multumim pentru atentie!