



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 & CClA Braila

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+)”



C12 – Cofetar



Obiectivul pedagogic general consta in formarea competentelor necesare pentru prepararea si prelucrarea semifabricatelor folosite in cofetarie, realizarea fursecurilor si a produselor cu termen mare de valabilitate, prepararea, prelucrarea, finisarea si decorarea prajiturilor si torturilor si prelucrarea cocolatei si realizarea produselor de ciocolaterie.

- a) Tipul programului - Calificare
- b) Acreditare - acreditat ANC;
- c) Durata cursului – 360 ore (120 ore teorie si ore 240 practica);
- d) Subventie cursanti – 1800 lei/cursant (dupa absolvire examen)
- e) Selectie lectori – de la intreprindere.

f) Conditii minime de acces la program:

- In 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 si coprobacteriologic.



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 cofetariei;
- 4) Echipamente, utilaje si ustensile utilizate in domeniul cofetariei;
- 5) Materii prime si materiale auxiliare utilizate in cofetarie;
- 6) Realizarea semifabricatelor de cofetarie;
- 7) Realizarea produselor de cofetarie;
- 8) Realizarea produselor de cofetarie pentru eveniment;
- 9) Realizarea inghetatelor si sorbeturilor;
- 10) Pregatirea produselor finite de cofetarie pentru livrare si vanzare;
- 11) Asigurarea calitatii si sigurantei alimentului semifabricatelor si produselor de cofetarie.

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 sociale 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 alimentelor;
- 7) Intocmirea documentelor primare specifice;
- 8) Exploatarea utilajelor si echipamentelor utilizate in cofetarie. Utilizarea ustensilelor;
- 9) Cunoasterea materiilor prime si auxiliare folosite in cofetarie. Pregatirea materiilor prime si auxiliare;
- 10) Receptia calitativa si cantitativa a materiilor prime, semifabricatelor si materialelor auxiliare;



- 11) Depozitarea și transportul materiilor prime, materialelor auxiliare și semifabricatelor;
- 12) Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat folosite în cofetarie;
- 13) Prepararea și prelucrarea semifabricatelor folosite în cofetarie;
- 14) Prepararea și prelucrarea fursecurilor și a produselor cu termen mare de valabilitate;
- 15) Prepararea, prelucrarea, finisarea și decorarea prajiturilor și torturilor;
- 16) Prelucrarea ciocolatei și prepararea produselor de ciocolaterie;
- 17) Prepararea torturilor și prajiturilor de eveniment;
- 18) Prepararea și prelucrarea înghetatelor și sorbeturilor;
- 19) Conditionarea semifabricatelor și produselor finite de cofetarie;
- 20) Ambalarea, depozitarea și manipularea produselor finite de cofetarie;
- 21) Asigurarea calității și siguranței alimentului semifabricatelor și produselor finite de cofetarie.

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 3 ani;
 - ▶ Pentru partea practica: certificat de Formator; pregatire de specialitate in domeniu; experienta relevanta in domeniu de minim 4 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!