



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



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+)”



C13 – Patisier

Obiectivul pedagogic general consta în formarea competențelor necesare pentru prepararea produselor de patiserie (croissante, torsade, tarte, strudele, dantele, pain au chocolat, palmieri, milles feuilles sau briose).

- 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:

- 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 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 patiseriei;
- 4) Utilaje si echipamente utilizate in patiserie;
- 5) Materii prime si materiale auxiliare utilizate in patiserie;
- 6) Prepararea si prelucrarea aluaturilor, umpluturilor si cremelor de patiserie;
- 7) Realizarea produselor finite de patiserie;
- 8) Asigurarea calitatii si sigurantei alimentului a semifabricatelor si produselor finite de patiserie.

Certificat obtinut – Certificat de calificare ANC

Competente dobândite la absolvirea cursului:

- 1) Utilizarea notiunilor introductive de TIC - competente digitale;
- 2) Dobândirea notiunilor de baza civice si sociale organizational;
- 3) Dobândirea notiunilor de baza antreprenoriale;
- 4) Aplicarea normelor de securitate si sanatate în munca;
- 5) Aplicarea normelor de protectie a mediului;
- 6) Aplicarea normelor de igiena si de siguranta a alimentelor;
- 7) Întocmirea documentelor primare specific;
- 8) Exploatarea utilajelor si echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor;
- 9) Cunoasterea si pregatirea materiilor prime si auxiliare folosite în patiserie;
- 10) Receptia calitativa si cantitativa a materiilor prime si auxiliare;



- 11) Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor;
- 12) Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie;
- 13) Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor;
- 14) Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor;
- 15) Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece;
- 16) Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare;
- 17) Asigurarea calitatii și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie.

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!