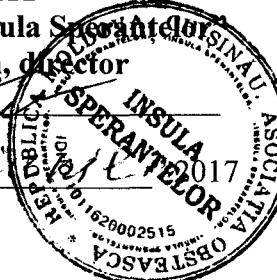


**APROBAT**

AO „Insula Speranțelor”  
L. Bulah, director



**COORDONAT**

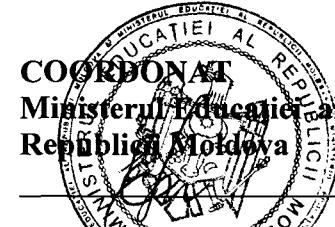
Ministerul Muncii, Protecției  
Sociale și Familiei al  
Republicii Moldova

"13" iulie 2017

**COORDONAT**

Ministerul Educației  
al Republicii Moldova

"16" iulie 2017  
nr. 10775 - 3079



### **PROGRAM DE FORMARE PROFESSIONALĂ**

Ocupația: 751205\*; 721008\*\* Cofetar

Domeniul de formare: formare profesională inițială (calificare profesională)

Numărul total de ore: 432 / 3 luni

Baza admiterii: *studii gimnaziale, liceale*

Forma de organizare: *la zi*

Forma de organizare: *la zi*

\*codul ocupației conform CORM 006-14;

\*\*conform Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meserilor/profesiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.425 din 3 iulie 2015

Chișinău, 2017

## Notă explicativă pentru calificativul „Cofetar”

### **1. Concepția formării profesionale a cofetarului**

Programul de formare profesională la profesia „Cofetar” este menit să asigure:

- formarea la absolvenți a competențelor generale și profesionale, în conformitate cu cerințele standardului ocupațional;
- formarea unei culturi ecologice care să conducă la un comportament ecologic față de mediul înconjurător;
- pregătirea temeinică pentru integrarea optimă în viața profesională;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, competențelor comunicative;
- formarea deprinderilor de studiu de sine stătător și de autoevaluare a rezultatelor obținute, capacitațiilor de a lua decizii optimale (realizabile) în procesul de activitate practică, etc.

Scopul programului în domeniul educației este de a dezvolta calitățile personale ale audienților care contribuie la activitatea lor socială și de creație, dezvoltarea culturală și profesională generală, mobilitatea socială și profesională, fapt ce asigură absolvenților succes în domeniul de activitate ales, precum și stabilitate pe piața muncii.

La elaborarea programului de formare profesională în profesia de Cofetar s-a luat în considerație:

- specificul activității instituției de învățământ (formarea profesională a şomerilor; pregătirea specialiștilor pentru întreprinderile ce activează în domeniul serviciilor);
- solicitările angajatorilor în ceea ce privește deținerea competențelor profesionale, respectarea tendințelor moderne de dezvoltare a artei coafării, eticii profesionale și de afaceri, de comunicare profesională.

Programul de formare profesională este axat pe punerea în aplicare a următoarelor principii:

- prioritatea formării orientate spre practică;
- orientarea la particularitățile dezvoltării domeniului;
- formarea necesităților de dezvoltare continuă și de activitate inovativă în domeniul profesional, necesităților educaționale durabile.

Programul de formare profesională este structurat modular pe baza unităților de competență profesională.

Obiectivul didactic major al instruirii modulare – pregătirea persoanei pentru o activitate concretă. Instruirea modulară este direcționată spre formarea abilităților practice ale audienților în baza unui volum optim de cunoștințe teoretice. Organizarea modulară a conținuturilor vizează pregătirea audienților și integrarea lor socioprofesională.

### **2. Destinația acestui specialist**

Programul de formare profesională vizează formarea și dezvoltarea unui ansamblu de competențe profesionale și sociale care permit realizarea acestei meserii la nivelul de performanță solicitat de piața muncii și anume în domeniul prelucrării alimentelor.

Obiectivul fundamental al prezentului program este de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerceze setul de competențe necesare pentru inserția profesională în domeniul de activitate ales.

Absolventul cu calificarea „Cofetar” poate activa în:

- cafenele

- cofetării
- culinării;
- patiserii.

### **3. Finalitățile de studii**

#### **3.1. Competențe profesionale generale**

- Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industrie alimentară în activitatea profesională
- Organizarea eficientă a activității profesionale
- Întocmirea documentelor specifice domeniului industriei alimentare
- Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului, în condițiile protejării sănătății proprii, celor din jur și a securizării mediului înconjurător
- Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
- Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului
- Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale
- Comunicarea în diverse circumstanțe de raport cu membrii echipei de lucru, superiorii și alte persoane de referință, în limbaj profesional specific domeniului industrie alimentară
- Acționarea în baza cerințelor și valorilor profesionale în vederea asigurării rezultatelor optime la locul de muncă

#### **3.2. Competențe specifice**

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- Pregătirea ingredientelor
- Prelucrarea ingredientelor pentru producere
- Prepararea aluatelor
- Modelarea semiproduselor pentru coacere
- Coacerea (semi) produselor
- Prepararea siropurilor și glazurilor
- Prepararea cremelor, compozitiilor și umpluturilor
- Prepararea fondantei și masticului
- Asamblarea produselor de cofetărie
- Decorarea produselor de cofetărie
- Pregătirea produselor de cofetărie pentru stocare

#### **3.3. Condițiile de realizare a programului**

Instituția „Insula Speranțelor” dispune de o bază satisfăcătoare pregătirii cofetarilor: 2 laboratoare pentru „Tehnologia preparării bucatelor și articolelor de cofetărie” (suprafață totală 58,5 m.p.), dotate cu 20 locuri de muncă, 4 plite electrice, 1 cuptor cu microunde, 1 frigidier, 2 mașini de spălat vesela, 1 boiler electric, 2 cântare electrice, 3 malaxoare, cuptor de copt, 3 mașini de tocăt, 4 blendere, seturi de veselă diversă, tacâmuri, ustensile, cântare pentru porționarea produselor mici, chiuvete pentru spălarea veselei și a ustensilelor de lucru, spălarea mâinilor, produselor alimentare, instalații de ventilare etc. și 1 auditoriu (suprafață 53,5 m.p.) pentru ore teoretice, înzestrat cu

televizor, tablă portativă, materiale ilustrative, module de instruire, cartele tehnologice., fapt ce permite realizarea obiectivelor educaționale în acest domeniu.

Instituția dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate, de suporturi didactice la fiecare modul, teste formative, teste sumative, case-study, set de filme video.

Procesul de instruire profesională pentru locul de muncă se realizează în baza modulelor profesionale, care descriu, pas cu pas, tehnologia studierii fiecărei competențe.

Fiecare modul corespunde unei anumite competențe. Lista de competențe reprezintă cerințele locului de muncă (standardul profesional). Modulul include în sine partea teoretică și partea practică. Obiectivul instruirii: absolventul trebuie să poată îndeplini toate competențele standardului profesional.

În procesul de studiere a standardului profesional (a competențelor), un rol foarte important îl are activitatea practică individuală, care permit îmbunătățirea abilităților până la nivel de automatism.

În scopul formării abilităților practice în cofetărie se desfășoară lucrări practice de laborator și stagjunea practică la întreprinderile de alimentație publică.

După înșușirea fiecărui modul, se susține un test formativ de verificare a înșușirii părții teoretice și se realizează o sarcină practică.

Cadrele didactice care realizează formarea profesională a cofetarilor dispun de instrumentele pedagogice necesare pentru proiectarea instruirii profesionale modulare. Profesorii permanent își perfeccionează calificarea profesională.

## 5. Planul de studii pentru formarea profesională „Cofetar”

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total ciclul 1 IT+IP+PP +LI	inclusiv		
			IT	IP	LI
1	Prepararea semifabricatelor folosite în cofetărie și a elementelor de ornare	12	5	5	2
2	Prepararea articolelor din aluat fărâmicios.	12	5	5	2
3	Prepararea articolelor din aluat de turte dulci	10	5	3	2
4	Prepararea checurilor	9	5	2	2
5	Prepararea articolelor din aluat de pandișpan.	24	5	15	4
6	Prepararea articolelor din aluat foitaj (franțuzesc).	19	5	10	4
7	Prepararea și ornarea torturilor	27	10	10	7
8	Integrarea profesională	12	5	-	7
	Competențe comunicative	12	4	-	8
	Practica în producție	280		280	
	Consultație	5	5		
	Evaluare sumativă	10	5	5	
<b>Total</b>		<b>432</b>	<b>59</b>	<b>335</b>	<b>38</b>

Notă: IT –instruire teoretică; IP – instruire practică; PP-practica în producție; LI- lucru individual

/ Directorul cursurilor AO „Insula Speranțelor”

Bulah L.O.