

FIȘA DE IDENTIFICARE RED

Nume și prenume autor: JESCU LIANA

Denumirea resursei educaționale propuse:

Restaurația – activități de bază în condiții optime de igienă și securitate – fișe de documentare și fișe de lucru

Tema/scurtă descriere:

Materialul conține fișe de documentare și fișe de lucru care pot fi folosite la modulul intitulat *Restaurația – activități de bază în condiții optime de igienă și Securitate*, parte integrată a domeniului de pregătire Turism și alimentație, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei ce au în vedere să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de alimentație. Se adresează persoanelor cuprinse în cadrul programului „A doua șansă” – învățământ secundar inferior, respectiv cursanților (tineri și adulți) care au abandonat la un moment dat, fără a-și finaliza învățământul obligatoriu, care nu au o calificare profesională sau care doresc să obțină o nouă calificare, nivel III.

Resursele prezentate se bazează pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii. Elaborarea fișelor a avut la bază respectarea principiilor specifice acestei forme de învățământ: învățarea contextualizată, învățarea experiențială, învățarea bazată pe investigație și stabilirea unor sarcini de învățare adaptate nivelului cursanților.

Scopul materialului propus:

- didactic (de utilizat la clasă/cu elevii);
- pentru elev (de utilizat de către elevi).

Nivel de învățământ/clasa: Programul „A doua șansă” – învățământ secundar inferior, an II

Domeniul de pregătire de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

Aria curriculară:

Cultură de specialitate și Instruire practică săptămânală

Modul I: Restaurația – activități de bază în condiții optime de igienă și securitate

Competențe vizate:

- Pregătirea materiilor prime;
- Pregătirea sălii de servire;
- Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- Igiena și securitatea muncii.

LIANA JESCU

**RESTAURAȚIA – ACTIVITĂȚI DE BAZĂ
ÎN CONDIȚII OPTIME DE IGIENĂ ȘI SECURITATE**

Fișe de documentare și fișe de lucru

Programul „A doua șansă” – învățământ secundar inferior, anul II

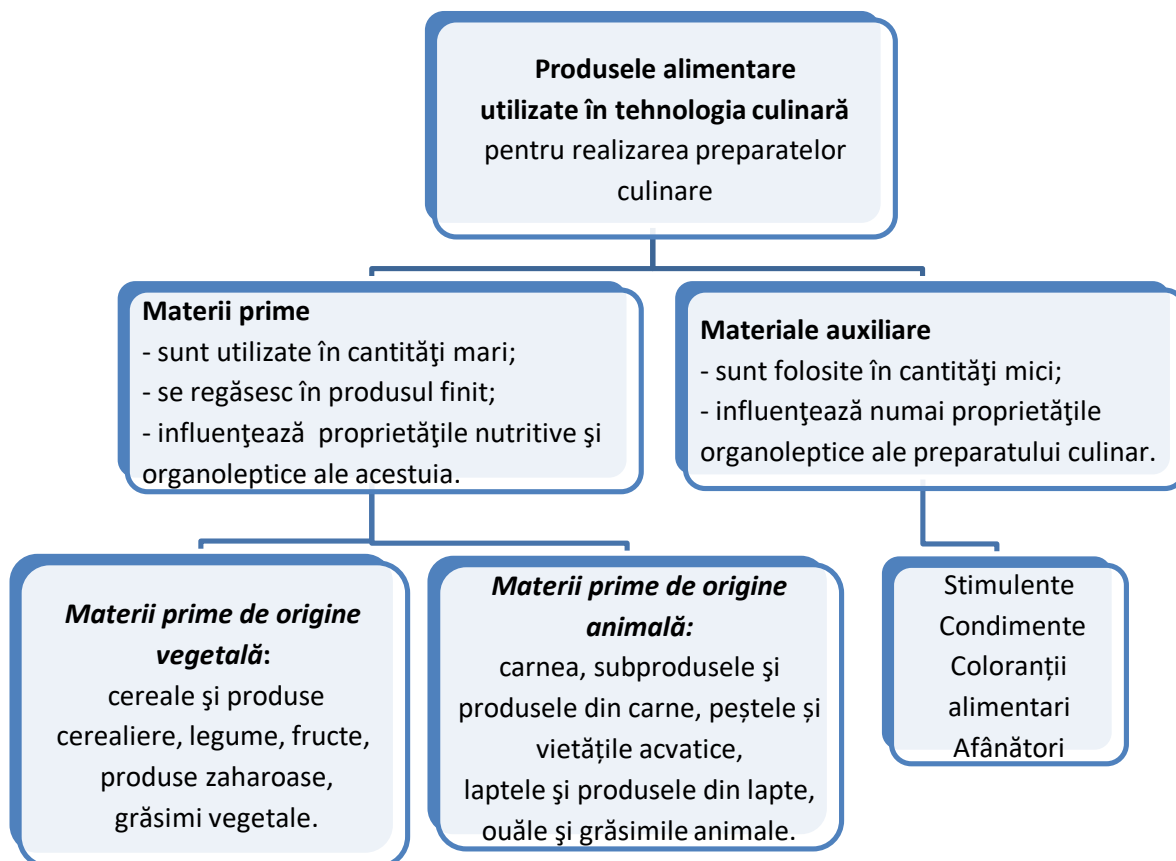
Domeniul de pregătire de bază: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire generală: **ALIMENTAȚIE**

FIȘE DE DOCUMENTARE

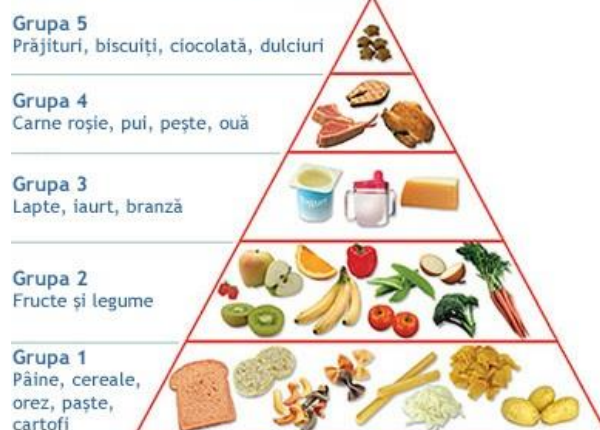
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 1

Materii prime folosite în alimentație



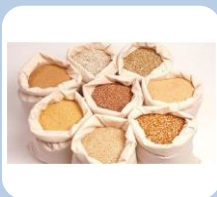
Piramida alimentară reprezintă o exprimare grafică a recomandărilor nutriționale, a cantităților și a tipurilor de alimente ce trebuie să fie consumate zilnic pentru a menține starea de sănătate și pentru a reduce riscul de dezvoltare a diverselor boli legate de alimentație.

Piramida alimentară



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 2

Cereale și produse cerealiere



Cerealele: grâul, porumbul, orezul, orzul, ovăzul

- Au valoare nutritivă ridicată, datorită conținutului mare de proteine și glucide;
- Sunt gustoase și ușor asimilabile de organismul uman;
- Se pot prepara ușor, diversificat și într-un timp scurt .



Sortimentul de făină în funcție de gradul de extracție:

- Făina albă obținută din bobul miezului
- Făina semi-albă cu eliminarea parțială a tărâțelor
- Făina intermediară conține particule de tărâțe
- Făina neagră



Crupele: mălai, griș, orez, arpacaș

- Se obțin prin prelucrarea boabelor de cereale prin tehnici speciale;
- Au valoare nutritivă ridicată (conțin amidon, substanțe proteice, grăsimi, săruri minerale);
- Au valoarea calorică mare: 350-370 Kcal/100 g produs;
- Fierb repede, își măresc volumul, greutatea și își îmbunătățesc proprietățile gustative;
- Sunt ușor asimilabile de organism.



Pastele făinoase (simple sau cu adaosuri)

- Au valoare alimentară ridicată (340 Kcal/100 g produs);
- Gradul de asimilare este mare;
- Au digestibilitate sporită;
- Se pregătesc în timp scurt;
- Își mențin proprietățile gustative și nutritive.




Produse de panificație

- Pâine simplă (albă, semialbă, neagră);
- Pâine cu adaosuri (cu cartofi, cu semințe);
- Pâine dietetică (fără sare, cu calciu, graham);
- Produse de franzelarie (cornuri, batoane, împletituri, cozonaci).

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 3

Utilizări culinare ale produselor de morărit și panificație

PRODUSUL	UTILIZAREA CULINARĂ
Făină	<ul style="list-style-type: none"> - Material de îngroșare pentru sosuri; - La tapetarea cărnii pentru obținerea șnițelilor; - La obținerea produselor de patiserie-cofetărie, a pâinii, și a produselor de panificație.
Crupele	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea garniturilor; - Pregătirea dulciurilor de bucătărie; - Ca adaosuri la preparate lichide (supe, ciorbe) sosuri, tocături;
Paste făinoase	<ul style="list-style-type: none"> - La pregătirea unor garnituri, a unor antreuri; - La pregătirea unor dulciuri de bucătărie - Ca adaosuri la unele preparate culinare lichide calde.
Produse de panificație	<ul style="list-style-type: none"> - Pâinea se utilizează ca atare; - La obținerea gustărilor reci (sandvișuri); - Intră în componența unor preparate sub formă de crutoane.

<p>IMPORTANT</p> 	<p>Făina conține amidon și gluten.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amidonul ajută la formarea și coacerea aluaturilor; - Glutenul generat de substanțele proteice din făină, în contact cu apa formează o masă elastică ce permite tragerea aluatului în foi; - Cu cât cantitatea de gluten este mai mare, cu atât făină este de calitate mai bună. <p>Produsele de panificație:</p> <ul style="list-style-type: none"> - au valoare gustativă și calorică mare; - sunt ușor asimilabile, constituind alimente de bază în hrana omului; - din punct de vedere chimic conțin glucide, lipide, proteine, substanțe minerale, vitamine.
---	---

Condiții de calitate ale făinii

<i>Sortiment Caracteristici</i>	<i>Făina albă</i>	<i>Făina semialbă</i>	<i>Făina intermediară și neagră</i>
Aspect	Pulbere fină	Pulbere cu o granulație fină, urme vizibile de tărațe	Pulbere care conține particule de tărațe
Culoare	Alb –gălbuie	Alb-gălbuie cu nuanțe cenușii	Cenușiu deschis cu nuanță albă sau gălbuie
Miros	Specific de făină de grâu, fără miros străin (mucegai)		
Gust	Dulceag, plăcut, specific, nici amar nici acru, puțin dulceag, fără scrâșnet la mestecare.		
Infestare	Nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare.		

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 4

Legume și fructe

Clasificarea legumelor

Legumele bulboase

ceapa
prazul
usturoiul

Legumele cucurbitaceae (bostănoase)

castravetele
dovlecelul
pepenele galben
pepenele verde

Legumele solano-fructoase

ardeiul
tomatele
vinetele

Legumele frunzoase

loboda
salata
spanacul

Legumele păstăioase (păstăi și capsule)

bamele
fasolea păstăi
mazăre

Legumele rădăcinoase

morcovul, pătrunjelul
păstârnacul
ridichea neagră
sfecla roșie
țelina

Legumele tuberculifere

cartoful

Legumele vărzoase

varza albă, varza roșie
varza creață, varza de bruxelles
conopida, gulia

Legumele condimentare

cimbrul, hreanul, leușteanul,
mărarul, tarhonul
alte legume ciuperca albă cultivată
sparanghelul

Clasificarea fructelor

Fructele semințoase

gutuiile
merele
perele

Fructele sâmburoase

caisele
cireșele
corcodușele
prunele
piersicile
vișinile

Fructele arbuștilor fructiferi

Afinele
Agrișele
Căpșunile
Coacăzele
Fragii
Murele
Zmeura
Strugurii

Fructele nucifere

alunele
castanele comestibile
măslinile
migdalele
nucile

Fructele subtropicale

lămâile
mandarinele
portocalele
grapefruit
smochinele

Fructele tropicale

ananasul
bananele
curmalele
avocado

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 5


Produce obținute prin prelucrarea legumelor și fructelor

Conserve din legume

Metoda de conservare	Produsul obținut
Legume conservate prin pasteurizare și sterilizare	În apă: spanac, zarzavat, foi de viță
	În soluție de sare: fasole, mazăre, ciuperci
	În bulion: vinete, roșii, bame
	În ulei: vinete, tocană, ghiveci
	În soluție de oțet: castraveți
	Sucuri de legume: roșii, morcov
Legume congelate	Spanac, conopidă, ardei, cartofi, mazăre, fasole
Legume conservate prin deshidratare	Radăcinoase, ceapă, cartofi, mazăre, fasole
Legume conservate prin concentrare	Bulionul de tomate, de ardei
	Paste de tomate, de ardei
Legume concentrate prin murare	Castraveți, gogonele, varză
Legume conservate prin suprasărare	Roșii, ardei grași, fasole, foi de viță
Legume conservate în oțet	Ardei, castraveți

Conserve din fructe

Metoda de conservare	Produsul obținut
Fructe conservate prin sterilizare și pasteurizare	Compot, pireuri, sucuri
Fructe congelate	Căpșuni, vișine, zmeură, fructe de pădure,
Fructe conservate prin deshidratare, liofilizare și afumare	Prune, caise, struguri, vișine, cireșe, coarne
Fructe conservate prin concentrare	Marmeladă, magiun, gem, dulceață, sucuri
Fructe conservate prin murare	Mere, pere, pepeni, struguri

<p>IMPORTANT</p> 	<p>Pasteurizarea - metodă de conservare a alimentelor prin încălzirea acestora la o temperatură sub 100 °C, de obicei până la 60-70 °C, urmată de o răcire bruscă a acestora la 4-6 °C. Sunt distruse microorganismele vegetative.</p>
	<p>Sterilizarea – metodă de conservare a alimentelor la temperaturi mai mari de 100°C . Sunt distruse microorganismele vegetative și sporii.</p>
	<p>Liofilizarea - presupune înghețarea bruscă a alimentelor și extragerea vaporilor de apă cu ajutorul unui aparat cu funcție de aspirare, obținând astfel alimente deshidratate</p>

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 6

Materii prime zaharoase



Amidonul se folosește pentru:

- fabricarea glucozei;
- obținerea rahatului;
- agent de îngroșare pentru sosuri și compoziții (jeleuri, creme, înghețate).



Glucoza se folosește pentru:

- prepararea fondantului, a siropurilor pentru confierea fructelor;
- prepararea lichiorurilor, a compoturilor de fructe;
- fabricarea biscuiților, colorarea băuturilor alcoolice.



Zahărul se folosește pentru:

- obținerea dulciurilor de bucătărie și ca adaos la diferite sosuri;
- obținerea conservelor de fructe, a băuturilor răcoritoare și băuturilor alcoolice;
- obținerea produselor de cofetărie-patiserie și a produselor zaharoase.

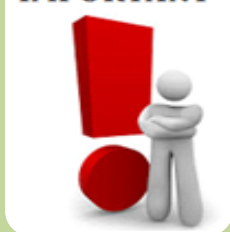


Mierea:

- se consumă în stare naturală;
- se folosește pentru diferite preparate de cofetărie și la dulciurile de bucătărie: turtă dulce, biscuiți, înghețate.

Glucoza este cel mai important monozaharid. Se găsește în majoritatea fructelor. Pe cale industrială se obține prin hidroliza amidonului din cartofi, porumb.

IMPORTANT



Sortimentul de glucoză:

- glucoza lichidă sau siropul de glucoză;
- glucoza solidă sau zahărul de amidon.

Sortimentul de zahăr:

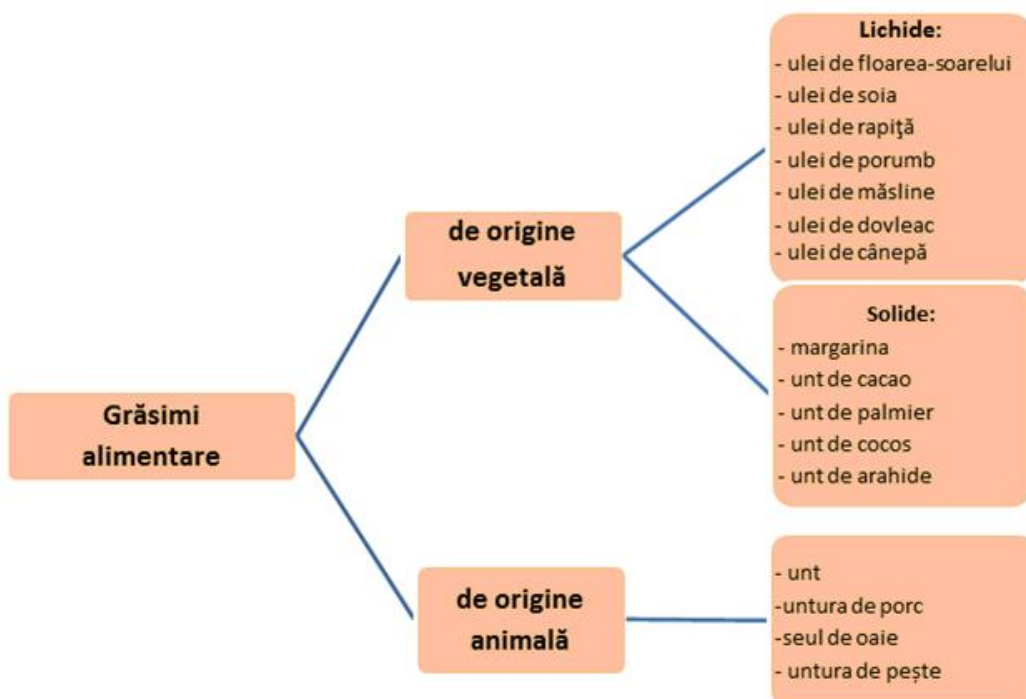
- zahăr cristal (zahăr tos);
- zahăr pudră;
- zahăr farin;
- zahăr vanilat;
- zahăr candel.

Sortimentul de miere:

- miere monofloră (salcâm, tei), polifloră, de mană.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 7

Grăsimi alimentare



IMPORTANT



- grăsimile de origine animală (de bovine, ovine) au un conținut mare de acizi saturați și cresc concentrația de colesterol din sânge;
- uleiul de floarea soarelui, de porumb și de soia conțin acizi grași nesaturați care au ca efect de reducere a colesterolului;
- conținutul bogat în lipide, vitamine (A, D, E), gradul mare de digestibilitate (cu excepția unturii de porc și a seului) determină valoarea alimentară ridicată a grăsimilor;
- lipidele din grăsimile alimentare intră în constituția celulelor organismului, dar au și un important rol energetic (1 g de grăsime dezvoltă în organism 9,3 kilocalorii).

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 8

Materiile auxiliare

Materiile auxiliare sunt alimente folosite în cantități mici, care influențează numai proprietățile organoleptice ale preparatului culinar. De aceea ele pot lipsi din acesta. În această grupă se includ:

- *Stimulentele*: ceaiul, cafeaua și cacaoa.
- *Condimentele*:
 - acide: oțet, acid tartric (E 334), acid citric (E 330);
 - vegetale picante: piper, muștar, boia, capere;
 - vegetale aromate (mirodenii);
 - saline: sarea.
- *Coloranții alimentari*: naturali sau sintetici. Se prezintă sub formă de pulbere care se dizolvă pentru repartizarea uniformă în masa produsului. Folosirea coloranților se face în limita admisă de legislația în vigoare.
- *Afănătorii*:
 - *Biochimici - biologici* – drojdia de bere;
 - *Chimici* – praful de copt, bicarbonatul de sodiu.

Se adaugă în aluaturi sau compoziții pentru a asigura o anumită porozitate și creștere în volum.

- *Esențe, gelifianti*.

Un bun bucătar știe să asocieze condimentele cu diferite preparate culinare, astfel încât să le îmbunătățească proprietățile organoleptice.



Asocierea condimentelor:

- ✚ MIEL - busuioc, rozmarin, usturoi;
- ✚ PORC – tarhon, cimbru, piper, coriandru, ienibahar;
- ✚ PUI – mărar, usturoi, hrean, pătrunjel;
- ✚ CURCAN – mentă, piper, chimen, țelină;
- ✚ GÂSCĂ – leuștean, mărar, pătrunjel, piper;
- ✚ RAȚĂ – ardei iute, hasmațuchi, pătrunjel;
- ✚ VIȚEL – pătrunjel, mărar, piper.

TIPUL DE SALATĂ	CONDIMENTE RECOMANDATE
SFECLĂ ROȘIE	Hrean, chimen, boabe de muștar
SALATĂ VERDE	Ceapă, mărar, usturoi
CASTRAVEȚI	Mărar, cimbru
ROȘII	Busuioc, piper, cimbru, usturoi
CARTOFI	Pătrunjel, chimen, mărar
FASOLE VERDE	Usturoi, tarhon, mărar
CIUPERCI	Pătrunjel, mărar, usturoi
ARDEI COPTI	Cimbru, leuștean, usturoi

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 9

Materii prime de origine animală: carnea, subprodusele și preparatele din carne

Carne și subproduse:

<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">Carne de măcelărie</p> </div> <div style="margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">Carne de păsări</p> </div> <div> <p style="text-align: center; margin: 0;">Carne de vânat</p> </div> </div> <div style="margin-top: 10px; border: 1px solid #2e86c1; border-radius: 10px; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> Bovine: vacă (peste 3 ani) , mânzat (6 luni-3 ani), vițel (până la 6 luni) porcine (porc, purcel) ovine (berbec, miel) caprine (capră) </div> <div style="margin-top: 10px; border: 1px solid #2e86c1; border-radius: 10px; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> galinacee (puiul, găina, curca, bibilica) palmipede (gâsca, rața) columbiene (porumbeii) </div> <div style="margin-top: 10px; border: 1px solid #2e86c1; border-radius: 10px; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> păsări (mierlă, porumbei, fazan, prepeliță, potârniche, dropie, cocoși, găini) animale (iepure, căprioară, mistreț, cerb, urs, capră neagră). </div>	<p style="text-align: center;">Utilizări culinare:</p> <p>salate, preparate lichide, preparate de bază cu legume/fructe, tocături, fripturi (frigare, grătar, tavă).</p>
<div style="margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">Subprodusele din carne</p> </div> <div style="border: 1px solid #2e86c1; border-radius: 10px; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> subproduse din carne de măcelărie: inimă, limbă, ficat, rinichi, momițe, fudulii, creier, splină, plămâni, uger, burtă, picioare, capete, urechi, cozi; subproduse din carne de pasăre: ficat, pipote, inimi. </div>	<p>Soteruri din : creier, momițe, inimă, ficat, rinichi, uger, măduvioară)</p> <p>Suple din picioare</p> <p>Ciorbe din burtă</p> <p>Rasol din cap, creier, limbă, burtă</p> <p>Preparate cu legume din limbă, inimă, ficat, rinichi</p> <p>Tocături din creier, ficat</p> <p>Fripturi la cuptor din creier, momițe, ficat, splină, rinichi, măduvioară.</p>

Produsele din carne

Semipreparate din carne:	Preparate din carne:	Semiconserve și conserve
<ul style="list-style-type: none"> crude: carne tocată, mici, cârnați proaspeți. sărate: slănină sărată, pastramă de oaie, bacon. 	<ul style="list-style-type: none"> prospături: <ul style="list-style-type: none"> - afumate și fierte: parizer polonez, cremwurști, cârnați extra etc.; - fierte: leber, caltaboș, tobă, diferite specialități; - coapte: diferite specialități, pastramă, caș de ficat, drob de porc; - răcitur: piftii, aspicuri; - semiafumate: salamuri și cârnați; - crude, afumate și uscate: salam de Sibiu; - crude și uscate: ghiudem, babcic; - sărate, maturate: jambon; dietetice: salamuri, cârnați, specialități; - culinare (de tip industrial). 	

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 10

Materii prime de origine animală – Pești și vietăți acvatice

Clasificarea peștilor:

- *Din punct de vedere biologic, respectiv după mediul în care trăiesc:*
 - pești de apă dulce (șalău, crap, biban, păstrăv etc);
 - pești de apă sărată sau de mare (scrumbia de mare, pălămida etc);
 - pești de mare migratori- trăiesc atât în ape dulci, cât și sărate (chefalul de mare, nisetrul, morunul).
- *După felul scheletului:*
 - pești cu schelet osos (crap, șalău, știucă, păstrăv etc);
 - pești cu schelet cartilaginos (ex. rechinii, sturionii etc).
- *După felul alimentației:*
 - pești cu regim vegetal sau fitofagi (ex: crapul chinezesc);
 - pești cu regim mixt (ex. crap, caras etc.) - pești cu regim carnivor, sau răpitori (ex: știuca).

Compoziția chimică și valoarea alimentară a cărnii de pește

Specia	Partea comestibilă (%)	Compoziția chimică a părții comestibile, (%)				Valoarea energetică kcal/100 g
		Apă	Proteine	Lipide	Substanțe minerale	
Păstrăv	50	77.6	19.1	2.1	1.21	104
Calcan	45	81.4	16.5	0.7	1.30	79.3
Crap	55	72.4	18.0	7.1	1.30	151
Șalău	50	78.4	19.2	0.73	1.22	94
Știucă	55	79.6	18.4	0.85	1.05	89
Hering	63	62.8	17.3	18.8	1.26	255

Prospețimea peștelui refrigerat și decongelat se apreciază în funcție de rigiditatea musculară, aspectul ochilor, branhiilor, pielii și solzilor, anusului, musculaturii, atât pentru peștele ca atare, cât și pe suprafața secțiunii și viscerelor.

Conservarea peștelui se face prin: refrigerare, congelare, afumare, sărare, marinare.

Icrele

Icrele negre provin de sturioni (morun, nisetru, păstrugă și cegă).

Icrele roșii, denumite și icre de Manciuaria, provin de la peștii din familia somonului, care migrează în fluviile siberiene, unde depun icrele.

Vietățile acvatice

„Fructe de mare” - viețuitoarelor marine cu excepția peștilor, balenelor și delfinilor, inclusiv algele și crustaceele.

„Crustacee” - creveți, crabi, langustine, homari, scoici, midii, stridii, calmari, arici de mare, sepia, caracatițe etc., dar și melci, raci și broaște.

Aceste denumiri sunt evitate în meniuri sau rețete, pentru a evita ca mesenii și clienții să facă asocieri ce ar putea avea efect contrar stărnirii apetitului.

Utilizări culinare:

Fructele de mare pot fi sevite ca antreuri, aperitive, salate, supe (recomandat vin alb).

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 11

Materii prime de origine animală – Laptele și produsele lactate

Principali componenți ai laptelui (%)

<i>Specia</i> <i>Componenți</i>	Vacă	Oaie	Bivolită	Capră
Apa	87.5	81.	81.0	88.0
Substanță uscată	12.5	19.0	19.0	12.0
Grăsimi	3.5	7.5	8.0	3.5
Proteine	3.5	6.0	5.0	3.2
Lactoză	4.8	4.6	5.2	4.5
Substanțe minerale	0,7	0,8	0,8	0,9

Sărurile minerale: clorura de sodiu, de potasiu și de calciu.

Vitamine din lapte: A, D, E, B1, B2, B6 și PP.

Sortimentul laptelui de consum:

- lapte integral (pasteurizat sau sterilizat) cu 3,6 % grăsime;
- lapte cu 3%, 2,5% sau 1,8% grăsime (lapte normalizat);
- lapte smântânit care conține 0,1% grăsime.

Produsele obținute prin prelucrarea laptelui sunt:

- produse lactate acide sau dietetice: iaurt, laptele bătut, sana, chefirul;
- produse de smântânire: smântână dulce pentru frișcă, smântână fermentată și unt;
- brânzeturile.

Clasificarea brânzeturilor

După specia de animale de la care provine laptele:

- brânzeturile din lapte de vacă (brânză proaspătă de vaci, trapist, Olanda, șvaițer etc),
- brânzeturile din lapte de oaie (telemea, cașcavalul de Dobrogea, brânza de burduf);
- brânzeturile din lapte de capră;
- brânzeturile din amestecul laptelui diferitelor specii.

După conținutul de grăsime raportat la substanță uscată:

- brânzeturile dublu creme, cu minim 60% grăsime;
- brânzeturile creme, cu minim 50% grăsime;
- brânzeturile foarte grase, cu minim 45% grăsime;
- brânzeturile grase, cu minim 40% grăsime;
- brânzeturile trei sferturi grase, cu minim 30% grăsime;
- brânzeturile semigrase, cu minim 20% grăsime;
- brânzeturile slabe, cu minim 10% grăsime.

După consistența pastei și unele particularități tehnologice:

- cu pasta moale (brânză proaspătă de vaci, brânză Caraiman, brânză telemea, brânză Bucegi, Bran, Camembert etc);
- cu pasta semitare (trapist, Olanda etc);
- cu pasta tare (șvaițer, Mureșană, Parmezan, Cedar etc);
- brânzeturile frământate (brânza de Moldova, brânza de burduf etc);
- brânzeturile opărite (cașcaval de Dobrogea, Penteleu, Dalia, afumate etc);
- brânzeturile topite.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 12

Bon de consum colectiv

Servește ca:

- document de eliberare din magazie pentru consumul materialelor;
- document justificativ de scădere din gestiune;
- document justificativ de înregistrare în edidența magaziei și în contabilitate.

Se întocmește:

- în două exemplare în momentul eliberării materialelor din magazie pentru consum;
- într-un exemplar în condițiile utilizării tehnicii de calcul.

UNITATEA			Produs, lucrare (comandă)			BON DE CONSUM (COLECTIV)	
Număr document	Data		Cod predător	Cod primitor	Nr. comandă		
	Ziua	Luna	Anul			Cod produs	
Nr.	Denumirea materialelor	Cont	Cantit. necesară	Cantitatea eliberată	Prețul unitar	Valoarea	
	(inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	Debitor	Creditor	Cod	U/M		
Data și semnătura		Șef compartiment		Gestionar		Primitor	

(verso)

Nr.	Denumirea materialelor	Cont	Cantit. necesară	Cantitatea eliberată	Prețul unitar	Valoarea	
	(inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	Debitor	Creditor	Cod	U/M		
Data și semnătura		Șef compartiment		Gestionar		Primitor	

Conținutul minimal obligatoriu de informații al formularului este următorul:

- Denumirea unității;
- Denumirea formularului;
- Produs, lucrare (comandă; normă; bucăți lansate);
- Numărul documentului, data eliberării, numărul comenzii;
- Denumirea materialului (inclusiv sortimentul, marca, profilul, dimensiunea) cantitatea necesară; U/M; cantitatea eliberată; preț unitar; valoarea;
- Data și semnătura gestionarului și a primitorului.

Se arhivează la compartimentul financiar – contabil.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 13
NIR – Notă de recepție și constatare diferențe

NIR - document întocmit de către comisia de recepție și de către gestionar la recepționarea mărfurilor sosite la depozit. (pentru bunuri încărcate într-o gestiune tip depozit - formularul cod 14-3-1A).

Se întocmește:

- în două exemplare, potrivit prevederilor legale, la locul de depozitare sau în unitatea cu amănuntul, după caz, pe măsura efectuării recepției;
- în trei exemplare, în situația în care la recepție se constată diferențe, de către comisia de recepție legal constituită.

În cazul când bunurile materiale sosesc în tranșe, se întocmește câte un formular pentru fiecare tranșă, care se anexează apoi la factura sau la avizul de însoțire a mărfii.

Servește ca:

- document pentru recepția bunurilor aprovizionate;
- document justificativ pentru încărcare în gestiune;
- act de probă în litigiile cu căraușii și furnizorii, pentru diferențele constatate la recepție;
- document justificativ de înregistrare în contabilitate.

Unitatea.....

NOTĂ DE RECEPȚIE ȘI CONSTATARE DE DIFERENȚE

Număr document	Data			Cod furnizor	Cod primitor	Nr. Contract Comandă	Nr. Factură Aviz de însoțire a mărfii	Cont creditor
	Ziua	Luna	Anul					

Subsemnații, membrii comisiei de recepție, am procedat la recepționarea valorilor materiale furnizate de.....dîn.....cu vagonul/auto nr.documente însoțitoare.delegat.....constatându-se următoarele:

Nr. crt.	Denumirea bunurilor recepționate	Cont debitor	Cod	U/M	Cantitate conform documentelor	Recepționat		
						Cantitate	Preț unitar	Valoare

Comisia de recepție

Numele și prenumele	Semnătura	Numele și prenumele	Semnătura	Data	Semnătura

Conținutul minimal obligatoriu de informații al NIR -ului este următorul:

- denumirea unității;
- denumirea, numărul și data (ziua, luna, anul) întocmirii formularului;
- numărul facturii/avizului de însoțire al mărfii;
- numărul curent; denumirea bunurilor recepționate; U/M; cantitatea conform documentelor însoțitoare; cantitatea recepționată, prețul unitar și valoarea;
- numele, prenumele și semnătura membrilor comisiei de recepție;
- data primirii în gestiune și semnătura gestionarului.

Se arhivează la compartimentul financiar-contabil.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 14

Prelucrarea primară a materiilor prime de origine vegetală

Operații pregătitoare

Rădăcinoasele și tuberculiferele:

- spălarea;
- curățarea;
- spălarea din nou;
- tăierea în funcție de rețetă.



Bulbiferele:

- curățarea;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Vărzoasele:

- îndepărtarea frunzelor exterioare;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Frunzoasele:

- alegerea;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Legumele în conservă:

- scurgerea de lichid;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Făina, făina de mălai, griș:

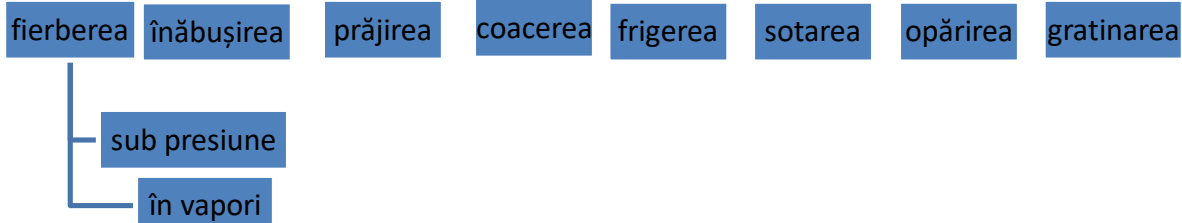
- cernerea.

Orez:

- alegerea;
- spălarea.



OPERAȚII DE PRELUCRARE



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 15

Prelucrarea primară a materiilor prime de origine animală

Operații pregătitoare



Carnea de porcine, bovine, ovine și vânat

- decongelarea;
- spălarea;
- fasonarea (îndepărtarea pielitelor, resturilor de tendoane sau oase, excesului de grăsime și ajustarea pentru a da o formă anume bucății de carne);
- dezosarea (dacă prevede rețeta);
- porționarea în funcție de rețetă : bucăți, felii, cubulețe, fâșii, piesă întreagă; tocarea (dacă prevede rețeta).



Carnea de vânat

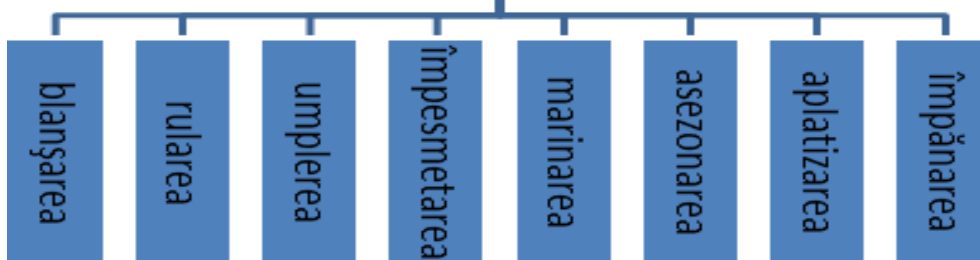
- eviscerarea (spintecarea pe abdomen și scoaterea conținutului);
- fezandarea în blană sau penaj (păstrarea suspendată a vânatului într-o încăpere răcoroasă sau expunerea în vânt pentru frăgezire);
- înlăturarea blănii sau penajului; fezandarea artificială sau marinare (marinarea în baie în vederea înlăturării gustului și mirosului neplăcut, specific vânatului și pentru frăgezire).



Carnea de pasăre

- deplumarea (curățarea de pene);
- flambarea;
- eviscerarea;
- îndepărtarea capului și picioarelor;
- spălarea;
- porționarea în funcție de rețetă.

Operații pregătitoare



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 16

Prelucrarea primară a materiilor prime de origine animală

Peștele



Pește

- spălarea;

- desolzarea (curățarea solzilor);

- eviscerarea;

- scoaterea branhiilor și osului amar;

- decapitarea (dacă prevede rețeta);

- decuparea înotătoarelor;

- spălarea finală;

- filetarea (obținerea de felii de carne de pește fără os – dacă prevede rețeta);

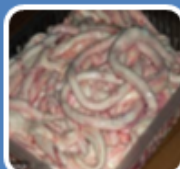
- porționarea.

Subprodusele comestibile de abator



Creierul:

- curățarea de meninge;
- spălarea;
- ținerea în apă cu sare;
- spălarea;
- fierberea în apă cu oțet;
- porționarea.



Măduvioare:

- curățarea;
- ținerea în apă cu sare și oțet;
- spălarea;
- opărire;
- porționarea.



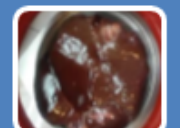
Burta:

- curățarea;
- spălarea;
- opărire;
- fierberea cu legume și condimente;
- tăierea.



Rinichii:

- tăierea longitudinal;
- îndepărtarea canalelor și membranei;
- ținerea în apă cu oțet;
- spălarea.



Ficatul:

- curățarea de membrană;
- spălarea;
- porționarea.



Inima:

- curățarea de membrană;
- secționarea și îndepărtarea sângelui rămas în atri și ventricole;
- spălarea;
- porționarea.



Limba:

- curățarea cu peria specială și spălare;
- fierberea cu legume și condimente;
- scoaterea în vas cu apă rece;
- curățarea și porționarea.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 17

Ustensile și utilaje specifice

Utilaje pentru prelucrarea primară: <ul style="list-style-type: none">- mașini de curățat cartofi și rădăcinoase;- roboți de bucătărie;- mașini de tocat carne;- mixere, malaxoare.	Cuțitul bucătarului – un cuțit universal  Cuțitul de legume  Cuțitul de pâine  Cuțitul de friptură  Cuțite pentru filetare și dezosare  Cuțite speciale Satâr  Cuțitul pentru patiserie  Cuțitul pentru roșii 
Utilaje termice (de pregătire la cald): <ul style="list-style-type: none">- mașini de gătit cu combustibil gazos;- mașini de gătit electrice;- friteuza;- cuptor cu microunde;- bain-marin;- grill;- grătar cu cărbuni.	
Utilaje frigorifice și de condiționare: <ul style="list-style-type: none">- refrigeratoare;- congelatoare;- aparate de decongelare,	
Echipe auxiliare: <ul style="list-style-type: none">- mașini de spălat vase;- mașini de spălat pahare;- prăjitor de pâine;- cafetieră;- storcător de fructe;	
Cuțite pentru brânză  Cuțit pentru stridii 	
Cuțit pentru pește  Cuțit pentru friptură 	

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 18

Pregătirea ambientului pentru primirea consumatorilor



Un ambient plăcut se poate obține prin folosirea unui mobilier confortabil, prin aranjamente și decorațiuni. O muzică de fond poate contribui la realizarea ambientului. Se pot folosi decorațiuni florale așezate în vase speciale pentru mese, pentru salon, pentru hol. Crearea ambientului depinde de experiență, dar este condiționată de existența bunului gust.

Amenajarea interioară a salonului restaurantului

Intrarea în unitatea de cazare și alimentație	asigură intrarea și ieșirea din unitate și constituie loc de întâlnire sau așteptare pentru clienți;
Grupuri sanitare	separat pentru clienți și personal, menținute într-o stare de curățenie ireproșabilă, asigură o bună impresie privind gospodărirea unității respective;
Garderoba	unitățile de categorie superioară trebuie să aibă spații amenajate corespunzător, pentru păstarea îmbrăcăminte (paltoane, pardesie). În unitățile de categorie inferioară pot fi asigurate cuiere aplicate, sau mobile așezate direct în sălile de consumație.
Salonul restaurantului	dă o notă caracteristică ambianței corespunzătoare, servirii preparatelor și băuturilor ce formează obiectul sortimental al unității respective. Din considerente de funcționalitate tehnologică, diferitele tipuri de saloane trebuie să fie confortabile, intime și ușor de exploatat.
Secția bar	asigură executarea comenzilor făcute de chelneri cu toate sortimentele înscrise în lista de băuturi a unității.
Oficiul	face legătură între saloanele restaurantului, secțiile de producție și anexe. De regulă în oficiu se găsesc amplasate: bucătăria, secțiile bar serviciu, cofetăria-patiseria, spălătoarele de veselă, pahare, tacâmuri, cameră pentru masă personalului și unele dotări ca: rafturi-dulap pentru păstrarea inventarului curat, dulap pentru încălzit vasele, mașini de prăjit pâine, mașini pentru fabricat cuburi de gheață, mese de sprijin pentru pregătire după caz, a teancurilor de farfurii sau a platourilor (tăvilor) cu preparate sau băuturi ce se duc în salon.



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 19

Dotarea cu mobilier a spațiilor de servire

	<p>MESELE</p> <p>Forma, dimensiunea și aranjarea meselor în salonul unui restaurant diferă în funcție de profilul unității. Ele pot fi confecționate din lemn, fier sau în combinație lemn-fier-material plastic. Înălțimea la nivelul blatului superior atinge de obicei 75 cm; forma poate fi pătrată, dreptunghiulară, rotundă sau ovală. Mărimea blatului diferă în funcție de numărul persoanelor ce urmează a fi servite.</p> <p>Diametrul blatului pentru mese rotunde:</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 persoane diametrul de 100 cm;• 6 persoane 125 cm;• 8 persoane 150 cm;• 10 persoane 175 cm;• 12 persoane 200 cm.. <p>Dimensiuni recomandate pentru mese pătrate sau dreptunghiulare:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 4 persoane - 100 x 100 cm;▪ 6-8 persoane - 175 x 100 cm;▪ 8-10 persoane- 250 x 100 cm;▪ 10-12 persoane 300 x 100 cm. <p>La dotarea unităților cu mese este bine să se opteze pentru formele pătrate și dreptunghiulare, care permit combinații variate, obținându-se aranjamente în formă de I, T, U, E etc.</p>
	<p>SCAUNELE, CANAPELELE, TABURETELE, FOTOLIILE</p> <p>Alegerea scaunelor pentru o unitate de alimentație publică se face în funcție de categoria unității și de „structura” clienților care o frecventează. Astfel, o unitate de categorie superioară va fi dotată cu fotolii sau semifotolii, în timp ce unitățile cu frecvență mare de clientelă vor fi dotate cu scaune simple, banchete, taburete etc. Forma și dimensiunea scaunelor diferă și ele de la o unitate la alta.</p>
	<p>CONSOLA</p> <p>Suport pentru inventarul de servire, listele de meniuri și băuturi. Se amplasează la îndemâna ospătarilor, lângă stâlpii de rezistență.</p>

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 20

Echipamentele de servire

CĂRUCIOARELE DE PREZENTARE ȘI SERVIRE

În dotarea unităților de alimentație publică se întâlnesc diferite tipuri de cărucioare de prezentare și servire: căruciorul pentru aperitive - digestive; căruciorul pentru gustări - salate; căruciorul pentru flambat; căruciorul pentru brânzeturi și deserturi; căruciorul pentru transportul preparatelor; vitrine de prezentare.



GHERIDONUL

- o masă mai mică, utilizată numai pentru serviciul în fața clientului, atunci când sunt necesare porționări, tranșări, pregătiri, filetări sau flambări. Se recomandă 1-2 gheridoane în fiecare raion, atunci când în restaurantul respectiv se practică sistemul de servire „la gheridon”.



ÎNCĂLZITORUL DE VESELĂ (LOVATORUL)

Cu ajutorul unei rezistențe electrice se asigură o temperatură constantă de circa 60°C, prin intermediul unui termostat. Pe fiecare platformă culisantă se pot așeza aproximativ 50 de farfurii, care pe măsura utilizării sunt ridicate la suprafață cu ajutorul unui arc în spirală.



LINIILE DE AUTOSERVIRE

Sunt utilizate pentru prezentarea, desfacerea și păstrarea la temperatura dorită a preparatelor și băuturilor.



VITRINELE DE PREZENTARE

Sunt destinate prezentării și păstrării la cald sau la rece a diferitelor produse.



CHAFING DISH

Aparat folosit pentru pregătirea și păstrarea la cald a anumitor preparate: supe, gustări, ouă fierte. Se utilizează mai ales în sistemul de servire tip bufet.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 21

Obiecte de inventar utilizate la realizarea mise-en-plece-ului

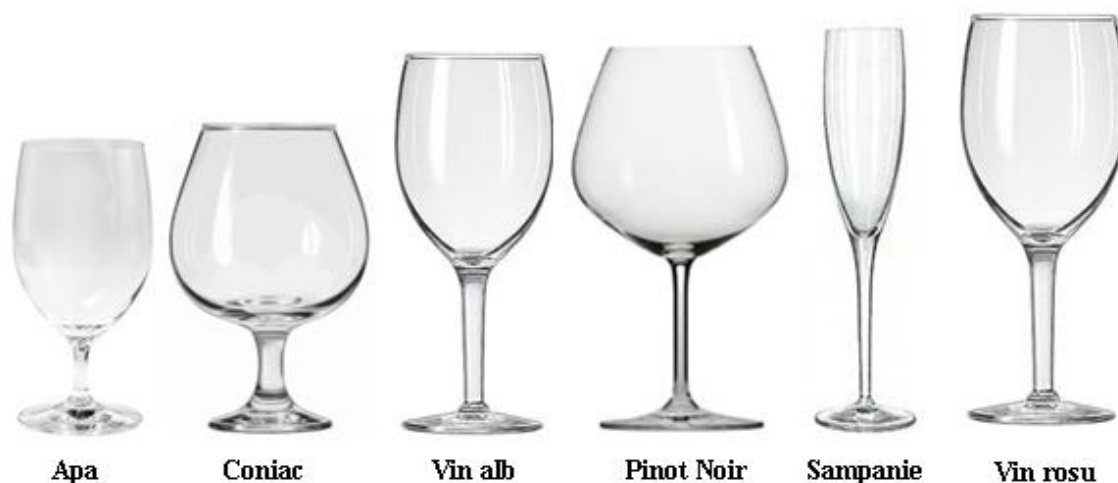
➤ din punct de vedere al utilității:

- **vesela:** platourile, tăvile, farfuriile, ceștile, cănila, salatierele, ravierile, sosierele, supierele ș.a.;
- **sticlăria:** pahare, căni, carafe din sticlă, semicristal și cristal;
- **tacăturile** cuprind totalitatea obiectelor din metal ce servesc unei persoane (client) pentru a mânca;
- **articole de menaj, accesorii de serviciu și diverse:** muștariere, oliviere, suporturi scobitori, presărături sare, fanioane, bristoluri, scrumiere, frapiere etc.;
- **lenjeria:** fețe de masă, naproane, șervete, ancăre, cârpe etc.

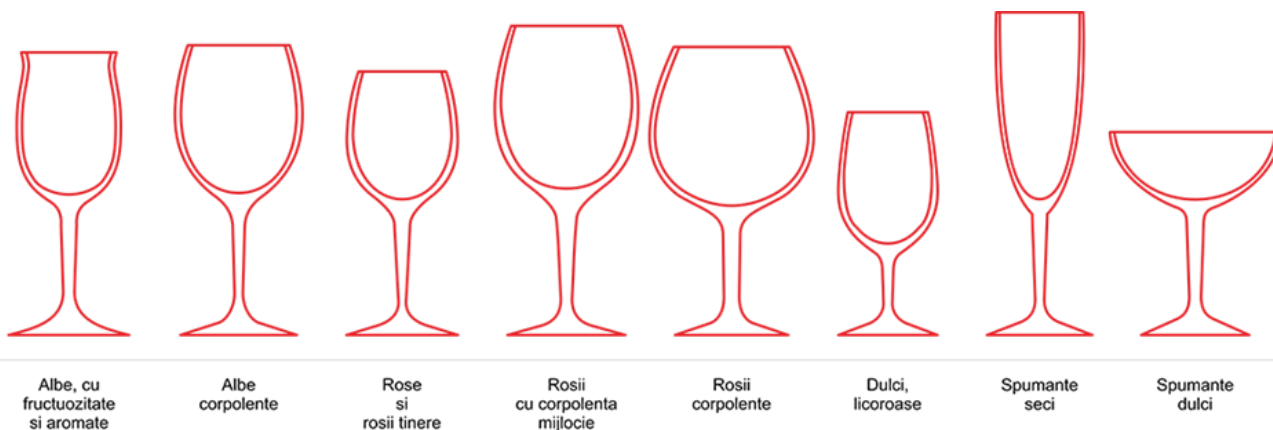
➤ după destinație:

- pentru transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor: platouri, tăvi, supiere, sosiere;
- pentru consumul preparatelor — farfurii, cești, salatiere, raviere, pahare;
- de folosință comună și auxiliare — fețe de masă, scrumiere, oliviere, muștariere, vase;
- ustensile de lucru și ajutoare.

Principalele tipuri de pahare din dotarea unui restaurant



Pahare pentru vin



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 22

Obiecte de inventar pentru servire



Legumierele sunt confecționate din alpaca argintată și se utilizează la transportul și servirea legumelor sau a unor preparate cu legume și sos.



Platourile servesc pentru preluarea de la secție, pentru transportul, prezentarea și servirea preparatelor fără sos sau cu sosuri ușoare.



Sosierele confecționate din alpaca argintată sau porțelan, sunt destinate transportului, prezentării și servirii diferitelor sosuri care se adaugă la unele preparate.



Tăvile servesc pentru preluarea de la secția a băuturilor porționate la pahare, cât și pentru transportul obiectelor mărunte de inventar (cești, farfurioare, tacâmuri, presăritori etc.).



Cănila și ceainicele pot fi confecționate din alpaca argintată, oțel inoxidabil și porțelan; capacitatea lor variază între 50-1000 ml.



Supierele, confecționate din alpaca argintată sau porțelan, au forma unei semisfere cu două toarte și se întrebunțează la transportul și servirea supelor, cremelor și ciorbelor. Pot fi pentru una, două și patru porții.



Salatierele se folosesc pentru montarea salatelor ce se servesc la preparatele de bază și sunt confecționate de regulă din același material ca și farfuriile.



Ravierele sunt destinate pentru montarea diferitelor gustări porționate pentru o singură persoană.

Tipuri de farfurii:

suport mare, cu diametrul de cca. 26 cm;
adâncă, cu diametrul de cca. 24 cm;
întinsă mare, cu diametrul de cca. 24 cm;
desert, cu diametrul de cca. 21 cm;
întinsă mică (jour) cu diametrul de cca. 16 cm;
suport mic (unt, lămâie), cu diametrul de cca. 11 - 12 cm;
pentru gem, cu diametrul de cca. 8 cm;
pentru oase (în formă de semilună) 17 x 8 cm.

Tipuri de cești:

cești pentru cafea, capacitatea 100 – 125 ml;
cești pentru ceai, capacitatea 225 – 250 ml;
cești pentru consomme, (cu două tortițe) capacitatea 250 – 300 ml;
cești pentru ciorbe (cu sau fără toartă), capacitatea 450–500 ml.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 23

Tacâmurile

Tacâmul mare

- *lingura mare* are lungimea de 21 cm, căușul 4 x 7 cm și se folosește la consumarea ciorbilor sau, împreună cu furculița mare, ca tacâm de serviciu;
- *furculița mare* are 4 furcheți și aceeași lungime ca lingura mare 21 cm; se folosește de regulă împreună cu cuțitul mare, câteodată singură, la omlete, împreună cu lingura mare, la macaroane milaneze, și drept tacâm de serviciu;
- *cuțitul mare* are lungimea totală de 25 cm, în care se include lama de 13 cm; se folosește, de regulă, împreună cu furculița mare la consumarea preparatelor principale servite în farfuria întinse mari.

Tacâmul pentru gustări:

- *furculița pentru gustări* are lungimea de 19,5 cm; se folosește, împreună cu cuțitul respectiv, la servirea gustărilor sau a unor preparate intermediare, pentru a nu avea pe masă două tacâmuri de aceeași mărime;
- *cuțitul pentru gustări* are lungimea totală de 23 cm, din care lungimea lamei de 12 cm.

Tacâmul pentru desert:

- *lingura pentru desert* are lungimea de 18 cm, căușul 7,5 x 4 cm; se folosește la consumarea unor supe, creme servite la ceașcă, precum și la unele deserturi cum ar fi salata de fructe, compoturile, prăjiturile cu compoziție moale, cocteilurile de legume, homarii, creveții etc.;
- *furculița pentru desert* are 4 furcheți, aceeași lungime ca lingura de desert, adică 18 cm; se folosește împreună cu lingura sau cuțitul pentru desert la consumarea unor dulciuri de bucătărie, brânzeturi, fructe și gustări servite în farfuria de desert;
- *cuțitul pentru desert* are lungimea totală de 20,5 cm, din care lungimea lamei 11 cm și se folosește împreună cu furculița pentru desert la servirea preparatelor amintite.

Tacâmul pentru pește:

- *cuțitul pentru pește* are lungimea totală de 21 cm, din care lungimea lamei de 9,5 cm;
- *furculița pentru pește* are lungimea de 18 cm.

Tacâmul de pește se folosește la consumarea preparatelor din pește și la homari.

Tacâmul pentru fructe:

- *cuțitul pentru fructe* are lungimea de 18 cm, din care lungimea lamei 9,6 cm;
- *furculița pentru fructe* are 3 furcheți și lungimea de 16 cm.

Tacâmul pentru fructe servește la consumarea fructelor pe farfuria de desert; poate fi oferit în cazuri speciale clienților copii.

Tacâmuri ajutătoare serviciului:

- *clește sau lopățică pentru prăjituri* - se folosește în secțiile bufet sau cofetării la montarea produselor respective pe platou sau farfurie;
- *lingură pentru sos* - se folosește de ospătar la servirea sosurilor;
- *polonic (luș)* pentru garnituri - se folosește de ospătar sau client la servirea diferitelor garnituri;
- *tacâm (cleștele) pentru sparanghel* - se folosește de client la servirea sparanghelului;
- *clește pentru zahăr*, care se folosește de ospătar sau client la servirea zahărului cuburi;
- *clește pentru gheață* - se folosește de ospătar sau client la servirea cuburilor de gheață.

În gospodărirea tacâmurilor, se impune respectarea următoarei reguli: tacâmurile curate se sortează pe tipuri, în lădițe sau sertare separate, legate câte 12 bucăți, sau în coșuri.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 24

Articole de menaj, accesorii de serviciu, diverse

- *serviciul de ulei-oțet (olivieră)*
- *muștarierele*
- *dozele pentru mujdei*
- *presărătorile*
- *râșnițele pentru piper*
- *suporturile de șervețele*
- *scrumierele*
- *vazele de flori*
- *reșourile sau spirtierele*
- *frapierele pentru vin și șampanie*
- *cupele pentru înghețată*
- *fructierele*
- *cloșurile*
- *găletușele pentru gheață*
- *coșurile pentru pâine*
- *storcătorul de lămâie*
- *filtru de cafea*
- *suporturile pentru lumânări*

- *căpăcelele*, de formă rotundă, cu două tortițe în partea superioară, sunt utilizate pentru servirea diferitelor preparate la capac (ouă, cașcaval, creier ele.);
- *cocotierele și paharele pentru ouă* de forma unor semisfere alungite; se folosesc la servirea ouălor cu coajă; paharul pentru ouă are o dublă întrebuințare, fiind utilizat și pentru servirea ouălor moi;
- *numerele de masă și/sau bristolurile*;
- *coșulețele pentru vin* întrebuințate la transportul, prezentarea și servirea vinurilor roșii.

LENJERIA

- **fețe de masă:** din damasc, țesături în amestec; dimensiuni cu 40-60 cm mai late decât blatul mesei;
- **naproane:** din damasc, țesături în amestec;- dimensiuni: cu 10 cm mai mari ca blatul mesei;
- **șervete de masă:** din damasc, țesături în amestec; dimensiuni 55x55 cm, 60x60 cm sau mai mari;
- **șervete de serviciu (ancăre):** din pânză albă, dimensiuni: 55x55 cm; sunt utilizate pentru manipularea obiectelor de inventar în timpul servirii;
- **moltoane (huse):** din material grosier de culoare albă; dimensiuni egale cu cele ale tăbliei mesei, împiedică alunecarea feței de masă și amortizează zgomotul în timpul așezării veselei pe masă;
- **cârpe pentru șters praful pe mobilier:** din finet, culoare albă; dimensiuni: 50 x 50 cm;
- **cârpe speciale pentru șters vesela:** confecționate din in sau alte țesături care nu lasă scame, culoare albă; dimensiuni: 50 x 50 cm.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 25

Pregătirea salonului pentru primirea clienților

Etapele pregătirii salonului pentru primirea clienților:

- ✚ Pregătirea obiectelor de inventar;
- ✚ Aranjarea salonului pentru servirea clienților:
 - După terminarea programului de funcționare;
 - Înainte de sosirea clienților.
- ✚ Pregătirea chelnerilor pentru primirea și servirea clienților.



Recomandari de amplasare a tacâmurilor, veselei și paharelor



Furculițe:

1. Cocktail (aperitiv)
2. Aperitiv
3. Pește
4. Fel principal (friptura)
5. Desert

Cuțite:

6. Aperitiv
7. Pește
8. Fel principal (friptura)
9. Desert
10. Pâine/unt

Linguri /Lingurițe

11. Supa
12. Desert/cafea/ceai

Pahare:

13. Apa
14. Vin roșu
15. Vin alb
16. Lichior/aperitiv/tărie
17. Sampanie

Farfurii/vesela:

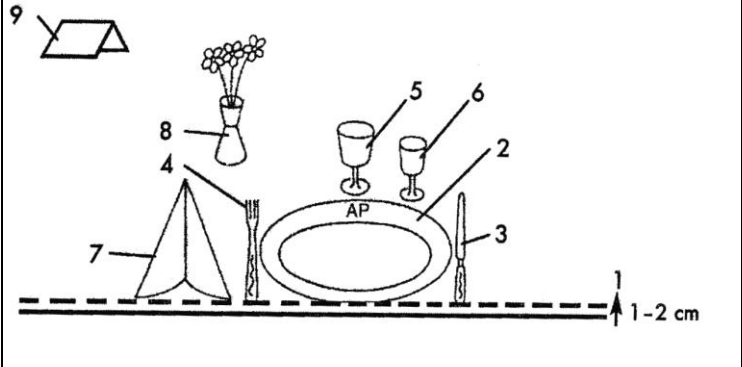
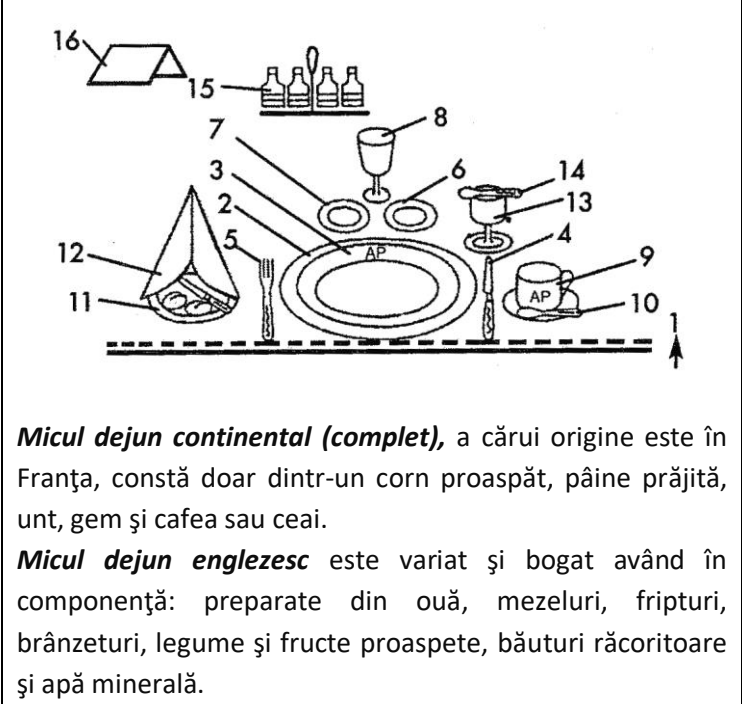
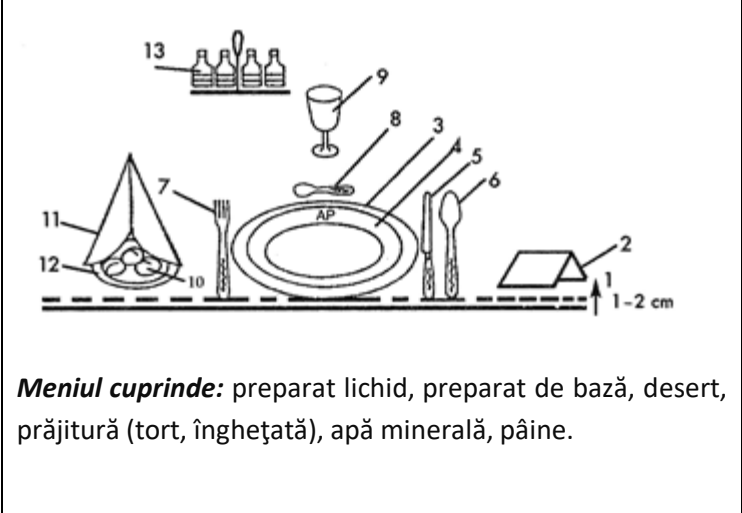
18. Farfurie serviciu
19. Farfurie
20. Farfurie pâine/unt
21. Solnița
22. Pipernița

Diverse:

23. Șervet
24. Eticheta invitat
25. Meniu

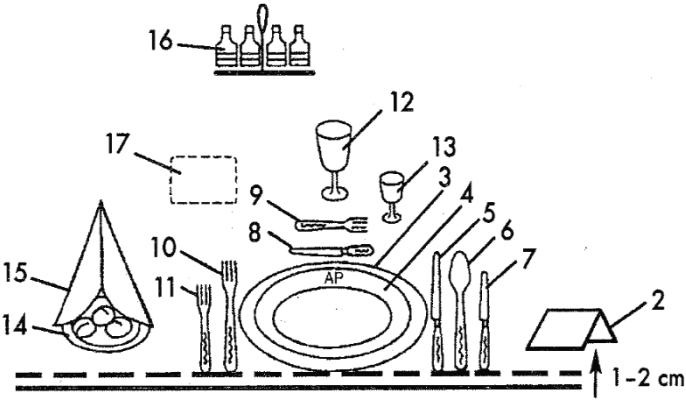
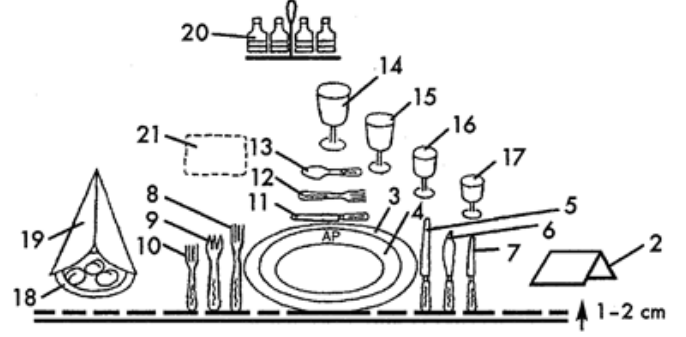
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 26

Completarea mise-en-pace-ului

<p>Mise-en-pace-ul simplu (de întâmpinare)</p> 	<p>1= distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie 2= farfuria suport 3= cuțit obișnuit 4= furculița obișnuită 5 = pahar de apă minerală 6= pahar pentru vin 7 = șervet formă plic 8 = vază cu flori 9 = număr masă</p>
<p>Mise-en-pace-ul pentru micul dejun</p>  <p>Micul dejun continental (complet), a cărui origine este în Franța, constă doar dintr-un corn proaspăt, pâine prăjită, unt, gem și cafea sau ceai. Micul dejun englezesc este variat și bogat având în componență: preparate din ouă, mezeluri, fripturi, brânzeturi, legume și fructe proaspete, băuturi răcoritoare și apă minerală.</p>	<p>1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie (1-2 cm) 2 = farfuria suport 3 = farfurie mijlocie întinsă (pentru gustare) 4 = cuțitul pentru gustare 5 = furculița pentru gustare 6-7 = serviciul de unt și gem 8 = paharul pentru apă 9 = ceașcă pentru băutură nealcoolică caldă 10 = farfurioară suport 11 = farfurioară mică, întinsă, pentru pâine 12 = șervet de pânză 13-14 = pahar pentru ou fiert moale (cocotieră), cu farfurioară suport și linguriță 15 = serviciu condimente 16 = număr masă</p>
<p>Mise-en-pace-ul pentru dejun – meniu simplu</p>  <p>Meniul cuprinde: preparat lichid, preparat de bază, desert, prăjitură (tort, înghețată), apă minerală, pâine.</p>	<p>1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie 2 = numărul de masă 3 = farfuria suport 4 = farfuria adâncă 5 = cuțitul obișnuit 6 = lingură 7 = furculița obișnuită 8 = linguriță 9 = pahare de apă minerală 10 = produse de panificație 11 = șervet de pânză 12 = farfurioară mică, întinsă, pentru pâine 13 = serviciu de condimente</p>

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 27

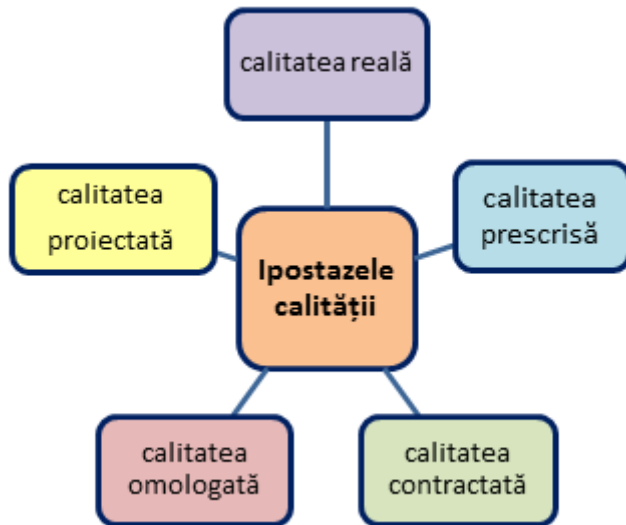
Completarea mise-en-pace-ului

<p>Mise-en-place-ul pentru dejun – meniu semicomplet</p>  <p>Meniul cuprinde: gustare (rece sau caldă), preparat lichid, preparat de bază, salată, desert de bucătărie, apă minerală și pâine.</p>	<p>1= distanța până la marginea blatului mesei 2= numărul de masă 3= farfuria suport 4= farfuria pentru gustare 5= cuțitul pentru preparatul de bază 6= lingura 7= cuțitul pentru gustare 8= cuțitul pentru desert 9= furculiță pentru desert 10= furculiță pentru preparatul de bază 11= furculiță pentru gustare 12= pahar pentru apă minerală 13= pahar pentru aperitiv 14= produse de panificație 15= șervet de pânză 16= serviciu de condimente 17= loc pentru salatiерă</p>
<p>Mise-en-place-ul pentru dejun – meniu complet și cină</p>  <p>Meniul conține: băutură, aperitiv, gustare rece sau caldă, preparat lichid, preparat din pește, preparat de bază din carne și legume, salată, desert bucătărie, desert cofetărie, vin alb, vin roșu, apă minerală, produse de panificație, cafea, șampanie.</p>	<p>1= distanța până la marginea blatului 2= numărul de masă 3= farfuria suport 4= farfuria pentru gustare 5= cuțitul pentru preparatul de bază 6= cuțitul pentru preparatul de pește 7= cuțitul pentru gustare 8= furculiță pentru preparatul de bază 9= furculiță pentru preparatul de pește 10= furculiță pentru gustare 11= cuțit pentru desert 12= furculiță pentru desert 13= linguriță pentru desert 14= pahar pentru apă minerală 15= pahar pentru vin alb 16= pahar pentru vin roșu 17= pahar pentru aperitiv 18= produse de panificație 19= șervet de pânză 20= serviciu de condimente 21= loc pentru salatiерă</p>

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 28

Componentele calității produselor și serviciilor

Ipostazele calității



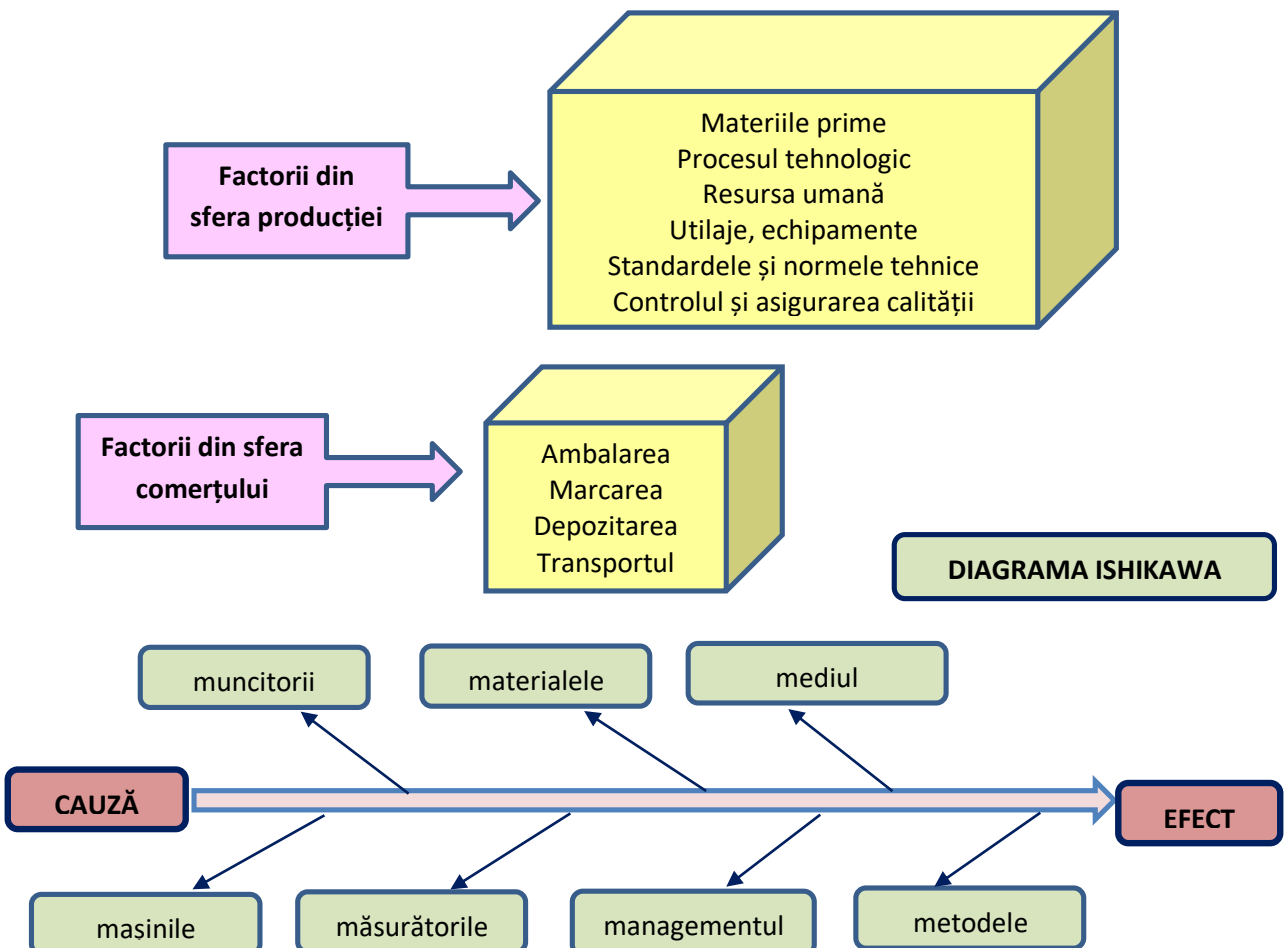
Calitatea tehnică

- gradul de conformitate a valorilor caracteristicilor în raport cu documentele de referință (standarde, norme, etc);
- exprimă *interesele producătorului*.

Calitatea comercială

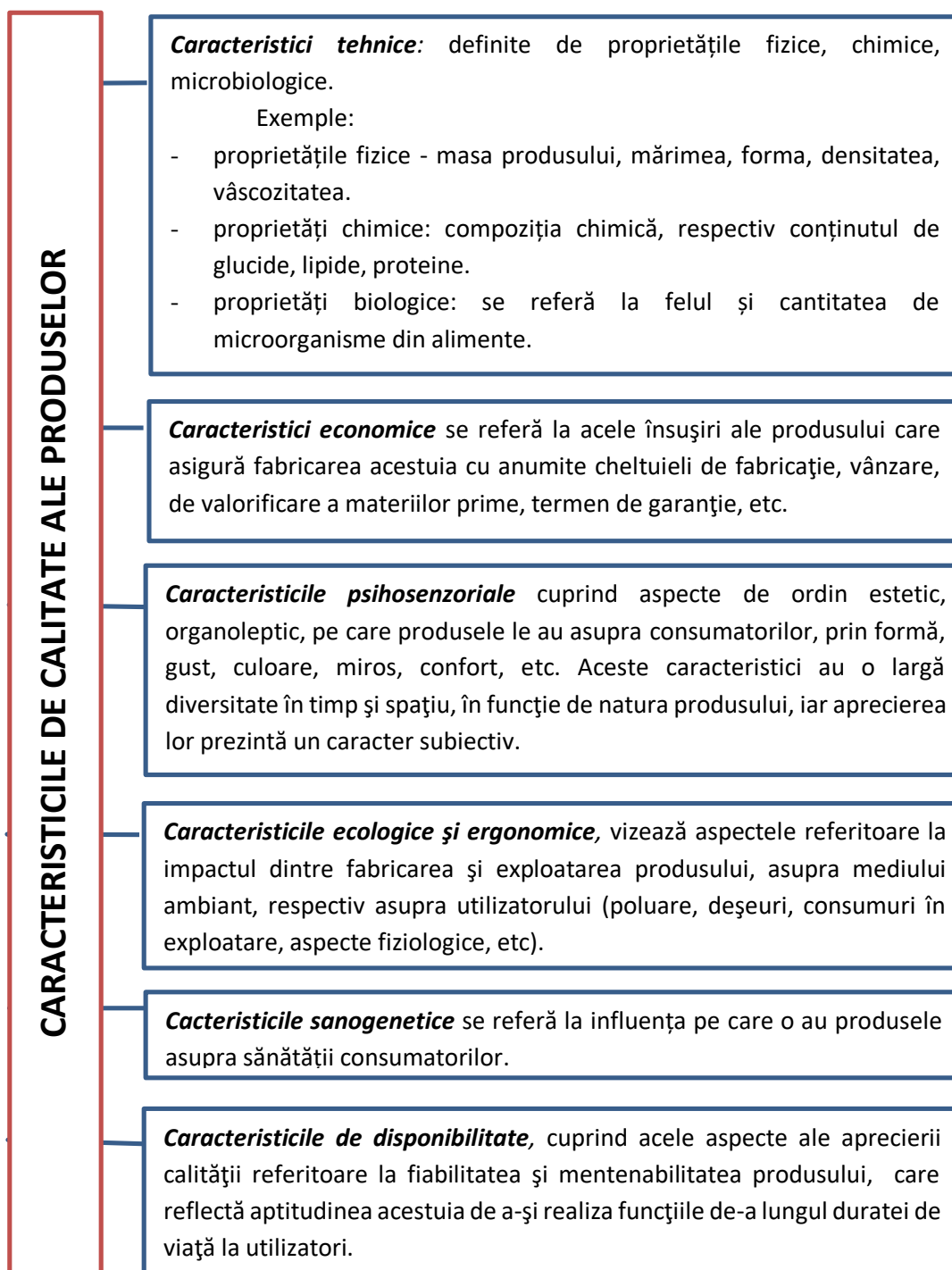
- nivelul caracteristicilor psihosenzoriale, modul de prezentare și ambalare, gama sortimentală;
- exprimă *interesele consumatorului*.

Factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor



FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 29

Caracteristicile produselor și serviciilor



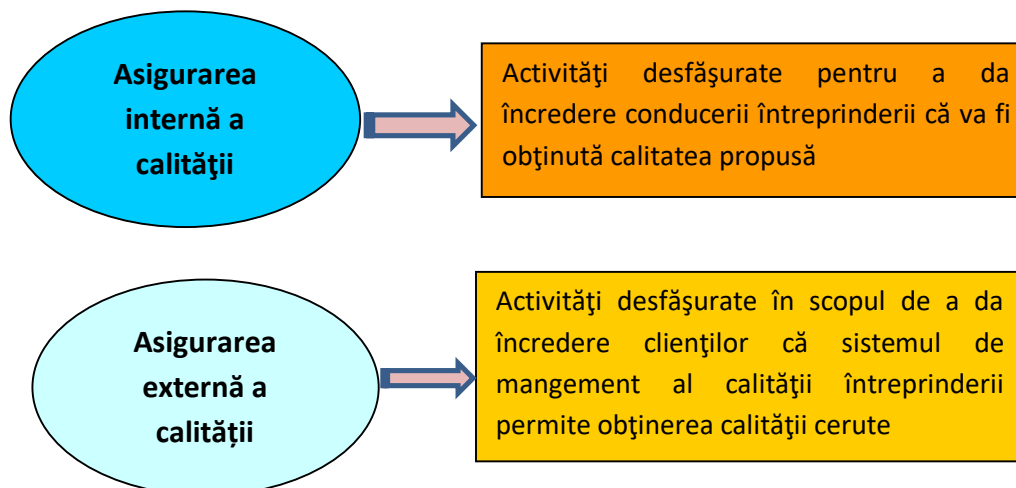
Caracteristicile serviciilor:

- **Intangibilitatea** - serviciile nu au formă materială, nu pot fi expuse și implicit percepute prin simțurile umane, înaintea achiziționării lor.
- **Inseparabilitatea** – se referă la coincidența în timp și spațiu a prestării și consumului.
- **Variabilitatea (eterogenitatea)** – serviciile diferă de la o prestație la alta în funcție de specificul prestatorului și al consumatorului.
- **Perisabilitatea (nestocabilitatea)** - derivă din inseparabilitatea dintre producție și consum, care determină imposibilitatea stocării serviciilor .

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 30

Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor

Asigurarea calității vizează, concomitent, realizarea unor obiective interne și externe ale unității de alimentație publică.



Etapele realizării calității produselor	
Concepția calității	activități de marketing studii comparative de studierea concurenței perfecționarea produselor existente stabilirea cerințelor clienților
Proiectarea calității	specificații tehnice pentru materiale specificații tehnice pentru produse specificații tehnice pentru procese elaborarea instrucțiunilor sau proceduri
Asigurarea calității	elaborarea caietului de sarcini planuri de control al calității proiectarea și implementarea sistemului calității
Realizarea calității	conformitatea proceselor de fabricație organizarea producției și a fabricației urmărirea realizării calității prescrise de factori de producție
Controlul calității	controlul aprovizionării controlul proceselor de fabricație asigurarea metrologică controlul produselor finite
Evaluarea calității	analiza costurilor calității analiza modului de organizare și conducere a calității aplicarea metodelor de analiză și evaluare a calității
Perfecționarea calității	ameliorarea calității perfecționarea caracteristicilor de calitate îmbunătățirea modului de organizare și conducere a calității

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 31

Standardele de calitate privind produsele și serviciile

Standardul este un document, stabilit prin consens și aprobat de către un organism recunoscut, care asigură, pentru uz comun și repetat, reguli, linii directoare sau caracteristici pentru activități sau rezultatelor lor, cu scopul de a se obține gradul optim de ordine într-un anumit context.

Tipuri de standarde

- **standard de bază** – cu o aplicare generală sau care conține prevederi generale pentru un anumit domeniu;
- **standard de terminologie** – care specifică termeni, de obicei împreună cu definițiile acestora și uneori cu note explicative, ilustrații, exemple, etc;
- **standard de încercare** – care specifică metode de încercare, însoțite uneori de alte prevederi referitoare la încercare, cum ar fi eșantionarea, utilizarea metodelor statistice, ordinea încercărilor;
- **standard de produs** – care precizează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un produs sau o grupă de produse, pentru a asigura aptitudinea de utilizare a acestuia/acestora;
- **standard de proces** – care precizează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un proces, pentru a asigura aptitudinea de utilizare a acestuia;
- **standard pentru servicii** – care precizează condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un serviciu pentru a asigura aptitudinea de utilizare a acestuia;
- **standard de interfață** – care precizează condițiile referitoare la compatibilitatea produselor sau a sistemelor în punctele lor de legătură;
- **standard de date** care trebuie indicate – conține o listă de caracteristici ale căror valori sau alte date trebuie indicate pentru definirea unui produs, proces sau serviciu.


Abordarea sistematică a calității la nivelul firmei

se definește	STANDARDE (STAS)
se proiectează	INGINERIA CALITĂȚII
se planifică	PLANIFICAREA CALITĂȚII
se construiește	CONSTRUIREA CALITĂȚII
se măsoară	METROLOGIE
se inspectează/evaluatează	INSPECȚIE (AUDIT)
se verifică/încearcă	VERIFICARE (ÎNCERCARE)
se introduce și se menține sub control	CONTROLUL CALITĂȚII
se asigură	ASIGURAREA CALITĂȚII
se certifică	CERTIFICARE
se ameliorează	ÎMBUNĂȚĂȚIREA CALITĂȚII
se conduce	MANAGEMENTUL CALITĂȚII

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 32

Reglementari legislative privind calitatea produselor și serviciilor

Statul, prin mijloacele prevăzute de lege, protejează cetățenii în calitatea lor de consumatori, asigurând informarea completă despre caracteristicile esențiale ale produselor și serviciilor, apară și asigură drepturile și interesele legitime împotriva unor practici abuzive.

 IMPORTANT	Calitate – ansamblu de proprietăți și caracteristici ale unui produs sau serviciu, care îi conferă aptitudinea de a satisface, conform destinației acestuia, necesitățile explicite sau implicite
	Operator economic – persoană fizică sau juridică, autorizată, care în cadrul activității sale profesionale fabrică, importă, depozitează, transportă sau comercializează produse ori părți din acestea, sau prestează servicii.
	Consumator – orice persoană fizică sau grup de persoane fizice constituite în asociații, care acționează în scopuri din afara activității sale comerciale, industriale sau de producție, artisanale ori liberale.

Care sunt drepturile consumatorilor?

Ce trebuie „să respecte” un operator economic în relația sa cu consumatorul produselor și serviciilor pe care le furnizează? Însumate, acestea reprezintă de fapt drepturile consumatorilor de produse și servicii distribuite, furnizate și prestate pe piață, populației.

- ✓ **de a fi protejați** împotriva riscului de a achiziționa un produs sau de a li se presta un serviciu care ar putea să le prejudicieze viața, sănătatea sau securitatea ori să le aducă atingere drepturilor și intereselor legitime;
- ✓ **de a fi informați complet**, corect și precis, asupra caracteristicilor esențiale ale produselor și serviciilor, astfel încât decizia pe care o adoptă în legătură cu acestea să corespundă cât mai bine nevoilor lor, precum și de a fi educați în calitatea lor de consumatori;
- ✓ **de a avea acces** la piețe care le asigură o gamă variată de produse și servicii de calitate;
- ✓ **de a fi despăgubiți** în mod real și corespunzător pentru pagubele generate de calitatea necorespunzătoare a produselor și serviciilor, folosind în acest scop mijloace prevăzute de lege;
- ✓ **de a se organiza în asociații ale consumatorilor**, în scopul apărării drepturilor și intereselor lor;
- ✓ **de a refuza încheierea contractelor** care cuprind clauze abuzive;
- ✓ **de a nu li se interzice de către un operator economic** să obțină un beneficiu prevăzut în mod expres de lege.

Operatorii economici sunt obligați să comercializeze alimente care:

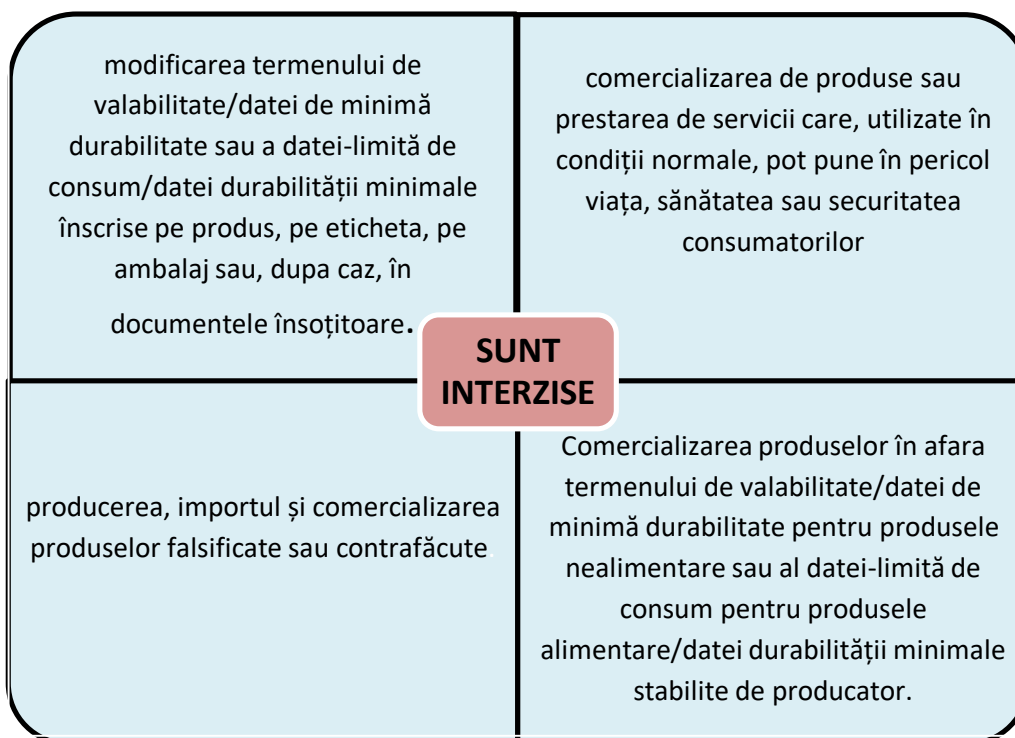
- a) sunt însoțite de documente care le atestă originea, proveniența și securitatea;
- b) sunt manipulate și comercializate în condiții corespunzătoare de igienă, nu pun în pericol viața și sănătatea consumatorilor și respectă normele sanitare în vigoare;
- c) nu afectează viața și sănătatea consumatorilor.
 - Este obligatorie afișarea, în mod vizibil, a denumirii unității, a autorizației de funcționare, a avertismentelor obligatorii prevăzute de lege, precum și afișarea orarului de funcționare.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 33

Protecția vieții, sănătății sau securității consumatorilor

Protecția vieții, sănătății sau securității consumatorilor este reglementată prin acte normative care fac referire la:

- fabricarea, importul, conservarea, ambalarea, etichetarea, manipularea, transportul, depozitarea, pregătirea pentru vânzare și vânzarea produselor;
- furnizarea și utilizarea produselor, precum și prestarea serviciilor.



IMPORTANT



Falsificare - obținerea unui produs asemănător cu altul (reproducere, imitație) prin:

- îndepărtarea uneia sau mai multor componente naturale;
- modificarea proporției normale de componente chimice specifice;
- introducerea în produs a unor substanțe nespecifice și nici normale naturii acestuia;
- înlocuirea unor componente naturale cu altele sintetice sau artificiale, fără aviz sanitar favorabil;
- remanierea sau recondiționarea unui produs degradat sau viciat, în scopul mascării defectelor care ar fi evidențiat proprietățile necorespunzătoare ale produsului respectiv.

Contrafacerea este acțiunea de reproducere a unui obiect original în scop fraudulos, dându-l drept autentic. Produsul contrafăcut are caracteristici de calitate diferite (inferioare) de cele ale produsului veritabil sau de cele declarate de fabricant (cel mai adesea necunoscut sau cu identitate falsă).

Substituirea este operațiunea frauduloasă de inducere în eroare a cumpărătorului prin prezentarea ca marfă veritabilă a unei mărfi contrafăcute; tot substituire se consideră și modificarea compoziției produselor, prin înlocuirea parțială a uneia sau mai multor substanțe cu altele, de calitate și valoare inferioară.

Contaminarea constituie efectul acțiunilor antropice sau nonantropice, prin care mărfurile au ajuns în contact cu substanțe străine de compoziția lor, deseori substanțe care le produc denaturări ori care sunt nocive pentru consumator.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 34

Conformitatea produselor cu documentația tehnică

Un produs este conform cu documentația tehnică dacă valorile caracteristicilor corespund cu cele descrise de standarde. Verificarea calității produselor alimentare se face prin metode organoleptice și metode de laborator. Analiza organoleptică se realizează cu ajutorul organelor de simț, aprecierile fiind subiective, iar analizele de laborator cu ajutorul echipamentelor specifice, determinările fiind obiective.

Verificarea organoleptică a calității produselor

Pâine

- **Forma și volumul** se apreciază vizual, prin observații asupra aspectului exterior al produsului, urmărind dacă este specifică sortimentului și bine crescută în volum. De asemenea se observă dacă prezintă unele defecte posibile: deformări, aplatizare, rupturi etc.
- **Culoarea și aspectul cojii** se apreciază vizual, făcându-se observații asupra aspectului, grosimii, culorii și eventualelor defecte: arsuri, bășici, încrețituri, crăpături (care se admit într-o lățime de maximum 1 cm și o lungime de maximum 5 cm), sau dacă prezintă urmele unor boli (mușcăie, boala cretoasă).
- **Mirosul** se apreciază în secțiune observându-se forma și finețea porilor, uniformitatea acestora sau dacă prezintă defecte: este lipicios, se fărâmițează, este desprins de coajă, se întinde la rupere formând fire mucilaginoase, are goluri mari, prezintă cocoloșe de făină sau urme de făină nefrământată. Se apreciază și consistența (elasticitatea) prin apăsare cu degetul o singură dată într-un loc, observând dacă acesta revine la forma inițială (nu păstrează forma degetului).
- **Aroma** se apreciază prin mirosire după ce pâinea se secționează și se presează de câteva ori. Se observă dacă este plăcută și pronunțată, caracteristică pâinii bine coapte, sau prezintă un miros de mușcăie, stătut, rânțed sau alt miros străin.
- **Gustul** se apreciază prin degustarea unei porțiuni de produs (miez și coajă) și se observă dacă este plăcut, caracteristic sortimentului sau dacă prezintă defecte: acru, amar, prea sărat.

• Unt

- *Aspectul și culoarea.* Se examinează vizual aspectul exterior, dar și în secțiune, precum și nuanța și uniformitatea culorii. Se observă dacă masa este lucioasă și curată, dacă în secțiune prezintă picături de apă sau goluri de aer.
 - *Consistența.* Se examinează la 10 – 12⁰ C, observând dacă este moale, onctuoasă și nesfărâmicioasă.
 - *Mirosul și gustul.* Se examinează prin mirosire și degustare, stabilindu-se dacă sunt bine precizate.
- De asemenea, se identifică prezența și intensitatea mirosului și gusturilor străine (rânțed, mușcăie, acru, de drojdii, de vechi).

Produse lactate acide

- *Aspectul.* Se apreciază dacă coagul format prin fermentare este suficient de compact, prezintă separare de zer, vizibilă sau bule de gaz (exceptând chefirul).
- *Consistența* se apreciază după tipul produsului (filantă, de smântână, cremoasă).
- *Culoarea* se observă prin transparență. Se stabilește dacă este uniformă.
- *Gustul și mirosul* se apreciază, prin degustare, observând dacă gustul este specific de fermentație lactică și dacă aroma este expresivă caracteristică produsului respectiv.

• Smântâna

- *Aspectul și consistența* se examinează turnând proba într-un cilindru de sticlă incoloră și observând omogenitatea, vâscozitatea, prezența gazelor și existența corpurilor străine.
- *Culoarea* se examinează la lumina zilei.
- *Mirosul și gustul* se apreciază la temperatura camerei.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 35

Legislația privind igiena în unitățile de turism și alimentație

- Codul muncii – Legea nr. 53 din 24 ianuarie 2003
- Legea nr. 319/2006 – Legea securității și sănătății în muncă
- Hotărârea de Guvern 1425/2006 – Norme metodologice de aplicare a prevederilor Legii securității și sănătății în muncă nr. 319/2006.
- Hotărârea de Guvern nr. 1146/2006 – cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea în muncă de către lucrători a echipamentelor de muncă.
- Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor.

Principalele riscuri observate în sectorul hoteluri, restaurante și catering sunt:
<i>munca fizică dificilă, caracterizată prin:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ poziții statice și în picioare prelungite; ✓ transportul și ridicarea unor obiecte grele și voluminoase; ✓ mișcări repetitive, combinate adesea cu alte condiții de muncă nefavorabile, generate, de exemplu de proiectarea necorespunzătoare a locului de muncă; ✓ expunere la niveluri ridicate de zgomot; ✓ medii de muncă în care există temperaturi înalte sau scăzute, în special combinația dintre temperaturi ridicate și curenți de aer, uși deschise, alternarea între căldură și umiditate, pe de o parte, și frig, ca în cazul încăperilor de depozitare a alimentelor, pe de altă parte.
<i>posibilitatea producerii unor accidentări precum:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ tăieturi și arsuri; ✓ împiedicări, alunecări și căderi cauzate de pardoseli umede, de obstacole, căderi de la înălțime; ✓ intoxicații cu substanțe periculoase, de exemplu, produse de utilizarea curentă a agenților de curățare și a agenților biologici din alimente.
<i>solicitări psihosociale determinate de:</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ program de lucru prelungit, neregulat și atipic; ✓ volum de muncă ridicat și muncă sub presiune; ✓ lucru cu termene strânse și timp insuficient alocat unei sarcini de lucru; ✓ lipsa posibilității de a influența propria muncă; ✓ monotonia muncii, care nu solicită creativitate și implică un nivel scăzut de inițiativă; ✓ lipsa sprijinului din partea colegilor și a șefilor, care poate agrava stresul la locul de muncă; ✓ contactul cu clienții, care poate constitui o sursă de stres, de hărțuire sau chiar de violență; ✓ absența unei instruirii adecvate, care poate provoca un stres suplimentar.

Factorii de risc	
1. proprii executantului - deficiențe ale capacității de muncă; - acțiuni greșite, omisiuni; - efectuarea necorespunzătoare a operațiilor; - prezența la lucru în condiții psiho-fiziologice necorespunzătoare.	3. proprii sarcinii de muncă - operații, reguli, procedee de lucru greșite; - cunoașterea insuficientă a metodelor de lucru; - sarcină sub / supradimensionată în raport cu capacitatea executantului.
2. proprii mijloacelor de muncă - factori de risc mecanici, termici, electrici; - factori de risc chimici (acizi, substanțe toxice, substanțe inflamabile, substanțe explozive); - factori de risc biologici (microorganisme, plante periculoase, etc.).	4. proprii mediului de muncă - prezența unor gaze toxice în atmosfera mediului de lucru; - zgomot excesiv, temperatură foarte ridicată; - prezența unor spori sau viruși în atmosfera mediului de muncă; - suprasolicitare psiho-fiziologică.

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 36

Reguli de igienă individuală a muncii

Cerințe igienico-sanitare privind personalul care manipulează materiile prime și preparatele

Personalul care manipulează materiile prime și preparatele reprezintă una din sursele de insalubritate a preparatelor culinare.

De aceea **se impune respectarea următoarelor cerințe:**

- controlul permanent al stării de sănătate a personalului:
 - la angajare (examen clinic general, dermatologic, coprobacteriologic, radiologic pulmonar);
 - periodic (aceleași examene clinice și de laborator); rezultatele acestora se consemnează în carnetul medical pe care trebuie să-l aibă fiecare angajat.
- controlul zilnic al ținutei, a igienei personale și a stării de sănătate a întregului personal, realizat de către șeful de unitate ;
- interzicerea accesului la lucru a angajaților care prezintă semne de tulburări acute digestive, boli de piele, etc.;
- obligativitatea purtării unui echipament de protecție adecvat, care va fi folosit numai în timpul lucrului și care să acopere în totalitate îmbrăcămintea și părul ;
- respectarea unor reguli stricte de igienă corporală.

IMPORTANT



Îndatoririle generale ale salariaților cu privire la protecția muncii:

- Să-și însușească normele de protecție a muncii și să le aplice cu strictețe;
- Să utilizeze corect mașinile, utilajele, substanțele periculoase;
- Să semnaleze toate defectele instalațiilor sau apariția de situații periculoase;
- Să folosească echipamentul de protecție, precum și echipamentul de lucru;
- Să cunoască măsurile de prim ajutor specifice;
- Să respecte disciplina la locul de muncă pentru a evita accidentările.

Consecințe ale nerespectării regulilor de igienă: intoxicații, TIA, boli parazitare, dermatoze

Boala profesională – afecțiunea ce se produce ca urmare a exercitării unei meserii sau a unei profesii, cauzată de factori nocivi (fizici chimici sau biologici), specificul locului de muncă, suprasolicitarea.

Dintre îmbolnăvirile profesionale, cele mai întâlnite sunt intoxicațiile și alergiile. **Exemple:**

- Intoxicații, provocate de inhalare, ingerare sau contact al epidermei cu substanțe toxice
- Dermatoze profesional
- Alergii profesionale
- Boli prin expunere la energie radiantă
- Boli prin expunere la temperaturi înalte sau scăzute
- Boli prin expunere la zgomot și vibrații: surditatea profesională
- Boli prin expunere la presiune atmosferică ridicată sau scăzută
- Pneumoconioze, provocate de inhalarea pulberilor netoxice
- Cancerul profesional, boli prin suprasolicitare
- Boli infecțioase și parazitare

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 37

Principalele categorii de accidente de muncă din sectorul hoteluri, restaurante și catering

Tipul accidentului de muncă	Cauze	Prevenire
Alunecări, împiedicări și căderi	Suprafețele alunecoase, încălțămintea necorespunzătoare, mersul prea rapid sau alergarea	Curățarea locului de muncă, încălțămintea corespunzătoare, iluminare adecvată a spațiilor, existența covorașelor antiderapante, evitarea alergării.
Tăieturi	Utilizarea și păstrarea necorespunzătoare a aparatelor și a ustensilelor tăietoare, neatenția lucrătorilor.	Spălarea separată a cuțitelor, folosirea cuțitului adecvat fiecărei operații tehnologice, păstrarea corespunzătoare a cuțitelor: într-un suport de cuțite, pe o platformă adecvată pentru cuțite, pe o bandă magnetică montată pe perete.
Arsuri și opăririi	Manipularea necorespunzătoare a obiectelor de inventar cu lichide fierbinți, utilizarea incorectă a friteuzelor.	Folosirea unei tăvi sau a unui cărucior pentru servirea lichidelor, transportul farfuriilor sau a ustensilelor fierbinți, utilizarea mănușilor de protecție; Avertizarea personalului de serviciu și a clienților în cazul în care platourile sunt fierbinți.
Intoxicații cu gaz metan/ explozii	Nerespectarea regulilor privind: · Racordul la rețea sau la butelii a mașinilor de gătit · Aprinderea arzătorului · Supravegherea focului · Închiderea aragazului · Efectuarea reparațiilor și a modificărilor la instalațiile de gaz.	Alimentarea cu gaz numai prin legături fixe sau racorduri, prin tuburi de legătură cu lungime de maximum 1m; Respectarea regulilor de aprindere a arzătorului: Deschiderea robinetului trebuie făcută treptat Se aprinde mai întâi flacăra arzătorului, apoi se deschide gazul. Dacă aprinderea nu a avut loc, se aerisește spațiul, se aprinde apoi arzătorul. Nu trebuie lăsat focul nesupravegheat Închiderea gazului de la robinetul de lucru și de la cel de siguranță, la închiderea programului.
Electrocutare	Atingerea conductorilor neizolați sau insuficient izolați aflați sub tensiune. · Folosirea curentului electric la tensiuni care depășesc pe cele prevăzute în normele de tehnica securității · Contactul direct cu anumite părți metalice ale instalațiilor care au intrat sub tensiune în mod întâmplător.	Interzicerea folosirii aparatului, a conductorilor sau a cablurilor electrice neizolate sau suprasolicitate, a prizelor și a întrerupătoarelor defecte. Izolarea perfectă a conductorilor și poziționarea acestora astfel încât să fie exclusă posibilitatea unei atingeri. Protejarea elementelor sub tensiune față de carcase, cu plase metalice sau table perforate, împiedicându-se astfel atingerea acestora. Legarea la pământ sau legarea la nul a aparatelor. Afișarea plăcilor avertizoare care atenționează în legătură cu apropierea de instalațiile aflate sub tensiune înaltă.

FIȘE DE LUCRU

Câteva sfaturi înainte de a începe:

- Nu te grăbi în rezolvarea sarcinilor! Ai timp suficient de reflecție!
- Citește cu atenție fiecare cerință și urmărește punctajul pentru fiecare exercițiu! Important este să acumulezi puncte!
- Treci mai departe dacă nu știi să rezolvi un subiect!
- Nu intra în panică! Nimeni nu le știe pe toate! Succes!



FIȘA DE LUCRU NR. 1

Test inițial

Subiectul I (20 p)

Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Produsele afânate cu drojdii sunt:
 - a. făina;
 - b. pâinea;
 - c. crupele;
 - d. pastele făinoase.
2. O ciocolată de 100 g are în medie o valoare energetică de:
 - a. 200 Kcal;
 - b. 800 Kcal;
 - c. 1000 Kcal;
 - d. 500Kcal.
3. Băuturile alcoolice fermentate sunt :
 - a. berea și rachiurile;
 - b. vinul și rachiurile;
 - c. berea și vinul;
 - d. rachiurile.
4. Restaurantele desfășoară următoarele tipuri de activități:
 - a. servicii;
 - b. producție;
 - c. financiare;
 - d. culturale.

Subiectul II (20p)

Scrieți în dreptul afirmațiilor litera A, dacă sunt adevărate și litera F, dacă sunt false.

- a. Masa se măsoară în ml.
- b. Peștele este proaspăt dacă are ochii tulburi.
- c. Proprietățile microbiologice reprezintă tipul și cantitatea de microorganisme din alimente.
- d. Cea mai importantă masă a zilei este prânzul.
- e. Un adolescent are în medie nevoie de 3850 kcal pe zi.

Subiectul III (20 p)

În coloana A sunt prezentate substanțele care dau valoare nutritivă alimentelor, iar în coloana B produse alimentare. Scrieți în careul alăturat asocierile dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A	B
1. lipide	a. fructe
2. glucide	b. bomboane
3. proteine	c. carne
4. vitamine	d. unt
5. săruri minerale	

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Subiectul IV (30p)

Numiți următoarele produse și descrieți utilizările lor:

PRODUSUL	DENUMIREA	UTILIZAREA
		
		
		
		
		

Notă: Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.

FIȘA DE LUCRU NR. 2

Cereale și produse cerealiere

Citește cu atenție și rezolvă următoarele cerințe:

DEMONSTREAZĂ CEEA CE ȘTII! (3 p)

1. Completează enunțurile de mai jos:

Din bobul cerealiier se obține:

Făina este valoroasă din punct de vedere nutritiv deoarece conține.....

Pastele făinoase se fac din:.....

.....

2. În coloana A sunt prezentate materiile prime, iar în coloana B utilizările acestora. Scrieți în careul alăturat asocierile dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A	B
1. făina	a. în asociere cu brânza, carne, legume
2. griș	b. pentru preparat mămăliga simplă sau cu adaosuri
3. lazania	c. pentru prepararea aluaturilor, blaturilor
4. mălai	d. pentru obținerea găluștilor

1.	
2.	
3.	
4.	

POTI FACE! (2p)

2. Propune un meniu pe bază de crupe.

.....
.....
.....

FOLOSEȘTE-ȚI CUNOȘTINȚELE ȘI DEPRINDERILE! (2p)

3. Ai de preluat din magazie următoarele produse: făină, mălai și pâine. Precizează caracteristicile de calitate pe care le verifici pentru a te asigura că produsele sunt corespunzătoare calitativ.

.....
.....
.....
.....

REFLECTEAZĂ (2p)

4. Cerealele și produsele din cereale se află la baza piramidei alimentare. Explică de ce sunt considerate foarte importante pentru buna funcționare a organismului.

.....
.....
.....
.....

Notă: Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 1 punct din oficiu.

FIȘA DE LUCRU NR. 3

Legume, fructe și produse din legume și fructe

Citește cu atenție și rezolvă următoarele cerințe:

DEMONSTREAZĂ CEEA CE ȘTII! (3 p)

1. Completează enunțurile de mai jos:

Legumele și fructele pot fi conservate prin următoarele procedee:

.....
.....
.....
.....

Deoarece au un conținut mare de apă, căpșunile sunt fructe

2. Legumele și fructele au următoarele utilizări culinare:

.....
.....

POTI FACE! (2p)

3. Propune un meniu pe bază de legume:

.....
.....
.....

FOLOSEȘTE-ȚI CUNOȘTINȚELE ȘI DEPRINDERILE! (2p)

4. Ai de preluat din magazie următoarele produse: roșii, ardei, și căpșuni. Precizează caracteristicile de calitate pe care le verifici pentru a te asigura că produsele sunt corespunzătoare calitativ.

.....
.....
.....
.....

REFLECTEAZĂ (2 p)

5. Legumele și fructele ocupă un rol important în cadrul piramidei alimentare. Explică de ce sunt considerate foarte importante pentru buna funcționare a organismului.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Notă: Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 1 punct din oficiu.

FIȘA DE LUCRU NR. 4

Carnea și produsele din carne

I. Încercuieți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Prezintă fibre fine și dense, țesut conjunctiv tare și un conținut scăzut de grăsimi:
 - a. carnea de pasăre;
 - b. carnea de vânat;
 - c. carnea de porc;
 - d. carnea de vită.
2. Semipreparatele din carne sunt:
 - a. ghiudem, babic;
 - b. parizer, cârnați extra;
 - c. mici, carne tocată;
 - d. tobă, caltaboș.
3. Cele mai importante surse de proteine pentru organism sunt:
 - a. carnea și preparatele din carne;
 - b. grăsimile alimentare;
 - c. laptele hiperproteic;
 - d. cașcavalul.

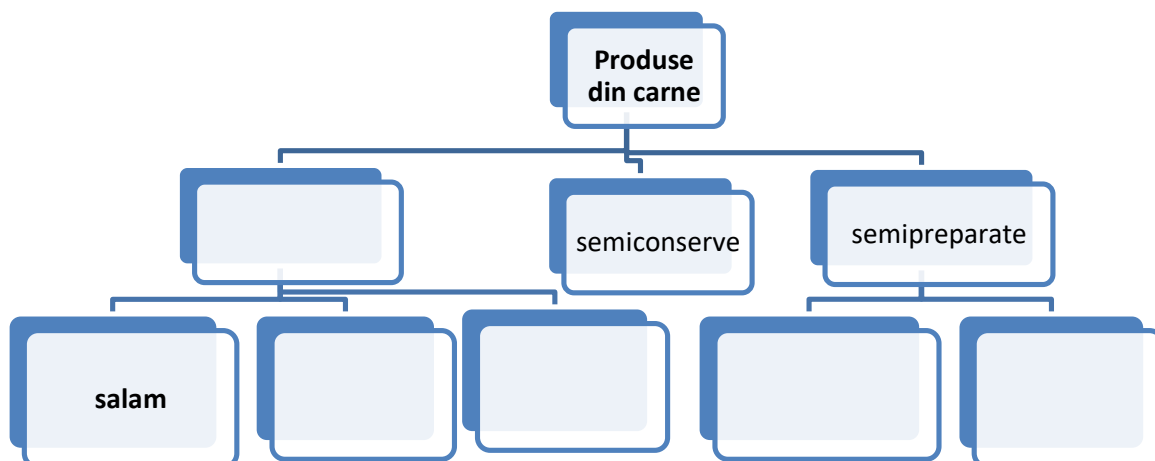
II. Scrieți în dreptul afirmațiilor litera A, dacă sunt adevărate și litera F, dacă sunt false.

-a. Fezandarea este un procedeu de prelucrare primară a cărnii de vânat.
..... b. Osânza se folosește la obținerea produselor de patiserie și cofetărie.
..... c. Sterilizarea este o metodă de conservare prin care sunt distruse doar microorganismele vegetative.
..... d. Aditivii alimentari îmbunătățesc proprietățile organoleptice ale preparatelor din carne.

III. Dați exemple de produse a căror preparare necesită ca materie primă carnea..

.....
.....
.....
.....

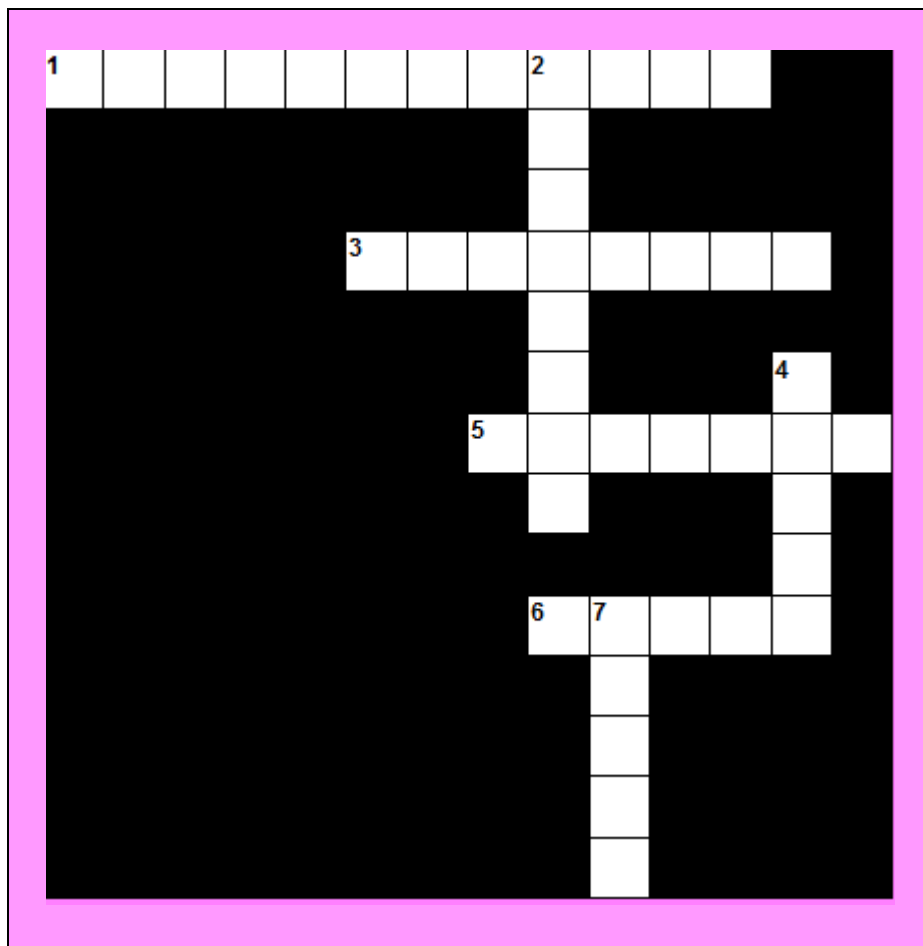
IV. În imaginea de mai jos este prezentat sortimentul produselor din carne. Completați schema cu produsele care lipsesc.



FIȘA DE LUCRU NR. 5

Subprodusele comestibile de laborator

Completează integrama de mai jos cu subprodusele comestibile de laborator pentru care se efectuează operațiile preliminare prezentate mai jos.



1. curățarea, ținerea în apă cu sare și oțet, spălarea, opărirea, porționarea;
2. tăierea longitudinală, îndepărtarea canalelor și membranei, ținerea în apă cu oțet și spălarea;
3. curățarea de meninge, spălarea, ținerea în apă cu sare, spălarea, fierberea în apă cu oțet și porționarea;
4. curățarea, spălarea, opărirea, fierberea cu legume și condimente, tăierea;
5. curățarea de membrană, spălarea și porționarea;
6. curățarea cu peria specială și spălare, fierberea cu legume și condimente, scoaterea în vas cu apă rece, curățarea, porționarea;
7. curățarea de membrană, secționarea și îndepărtarea sângelui rămas în atrii și ventricole, spălarea și porționarea.

FIȘA DE LUCRU NR. 6

Pești și vietăți acvatice

DEMONSTREAZĂ CEEA CE ȘTII!

1. În coloana A sunt prezentate specii de pești, iar în coloana B caracteristicile acestora. Scrieți în careul alăturat asocierile dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A	B
1. știuca	a. corp acoperit cu piele, fără solzi
2. crap	b. cu icre superioare
3. somn	c. corp de trei ori mai lung decât lat
4. mrena	d. corp acoperit cu solzi mici, argintii, carne alba și gustoasă
5. șalău	e. culoare cenușie închis, acoperit cu piele groasă cu solzi mărunți
6. plătica	f. carne de culoare cenușie, cu nuanță de alb-roșcat
7. linul	g. culoarea corpului galbenă, cu pete mai închise

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

POTI FACE!

2. Propune un meniu pe bază de fructe de mare:

.....

.....

.....

FOLOSEȘTE-ȚI CUNOȘTINȚELE ȘI DEPRINDERILE!

3. Ai de preluat din magazie pește refrigerat. Prezintă criteriile pe baza cărora poți aprecia starea de proapețime a peștelui proaspăt.

.....

.....

.....

.....

REFLECTEAZĂ

4. Ai în depozit o cantitate mare de pește. Deoarece este un produs perisabil, trebuie să-l prepari astfel încât să poată fi păstrat mai mult timp. Propune minim trei metode de conservare, justificând alegerea făcută.

.....

.....

.....

.....

.....

FIȘA DE LUCRU NR. 7

Bon de consum colectiv

Lucrezi la restaurantul Bucegi din Iași, str. Rozelor.

1. Completează bonul de consum pentru eliberarea din magazie a următoarelor produse:

- 20 pungi făină Dobrogea, 1,8 lei/Kg;
- 5 pungi zahăr Cristal, 3,9 lei/Kg;
- 6 l ulei Unisol, 4,6 lei/l;
- 60 ouă, 0,50 bani buc.

UNITATEA			Produce, lucrare (comandă)				BON DE CONSUM (COLECTIV)	
Număr document	Data		Cod predător	Cod primitor	Nr. comandă			
	Ziua	Luna	Anul			Cod produs		
Nr.	Denumirea materialelor	Cont	Cantit. necesară		Cantitatea eliberată	Prețul unitar	Valoarea	
	(inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	Debitor Creditor		Cod U/M				
Data și semnătura		Șef compartiment		Gestionar		Primitor		

(verso)

Nr.	Denumirea materialelor	Cont	Cantit. necesară		Cantitatea eliberată	Prețul unitar	Valoarea	
	(inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	Debitor Creditor		Cod U/M				
Data și semnătura		Șef compartiment		Gestionar		Primitor		

2. Ce rol are acest bon de consum ?

.....

.....

3. Cine și de ce îl completează?

.....

.....

4. Unde trebuie să rămână după completare?

.....

.....

FIȘA DE LUCRU NR. 8

Nota recepție și constatare de diferențe

Lucrezi la Restaurantul Select din Iași.

1. Completează Nota de recepție și constatare de diferențe cu ocazia recepției următoarelor produse:

- 120 kg pulpă de porc dezosată - 13,9 lei/kg;
- 32 buc Salam de Sibiu – 28,9 lei/buc;
- 35 kg ficat de pui – 12,5 lei/kg;
- 25 tăvi mici – 12,6 lei/buc.

Nr. facturii: 295803

Cod furnizor: 1997087

Cod primitor: 758559

Unitatea.....

NOTĂ DE RECEPȚIE ȘI CONSTATARE DE DIFERENȚE

Număr document	Data			Cod furnizor	Cod primitor	Nr.Contract Comandă	Nr. Factură Aviz de isoțire a mărfii	Cont creditor
	Ziua	Luna	Anul					

Subsemnați, membrii comisiei de recepție, am procedat la recepționarea valorilor materiale furnizate de.....din.....cu vagonul/auto nr.documente însoțitoare.delegat.....constatându-se următoarele:

Nr. crt.	Denumirea bunurilor recepționate	Cont debitor	Cod	U/M	Cantitate conform documentelor	Recepționat		
						Cantitate	Preț unitar	Valoare

Comisia de recepție

Numele și prenumele	Semnătura	Numele și prenumele	Semnătura	Data	Semnătura

5. Ce rol are acest document?

.....

.....

6. Cine și de ce îl completează?

.....

.....

7. Unde trebuie să rămână după completare?

.....

.....


FIȘA DE LUCRU NR. 9

Operații de prelucrare preliminară a materiilor prime

1. Ai de pregătit un meniu alcătuit din: pireu de cartofi cu șnițele de pui și salată de varză. Identifică operațiile prelucrării preliminare a materiilor prime și auxiliare necesare.

	CARTOFII	
	VARZA	
	CARNEA	

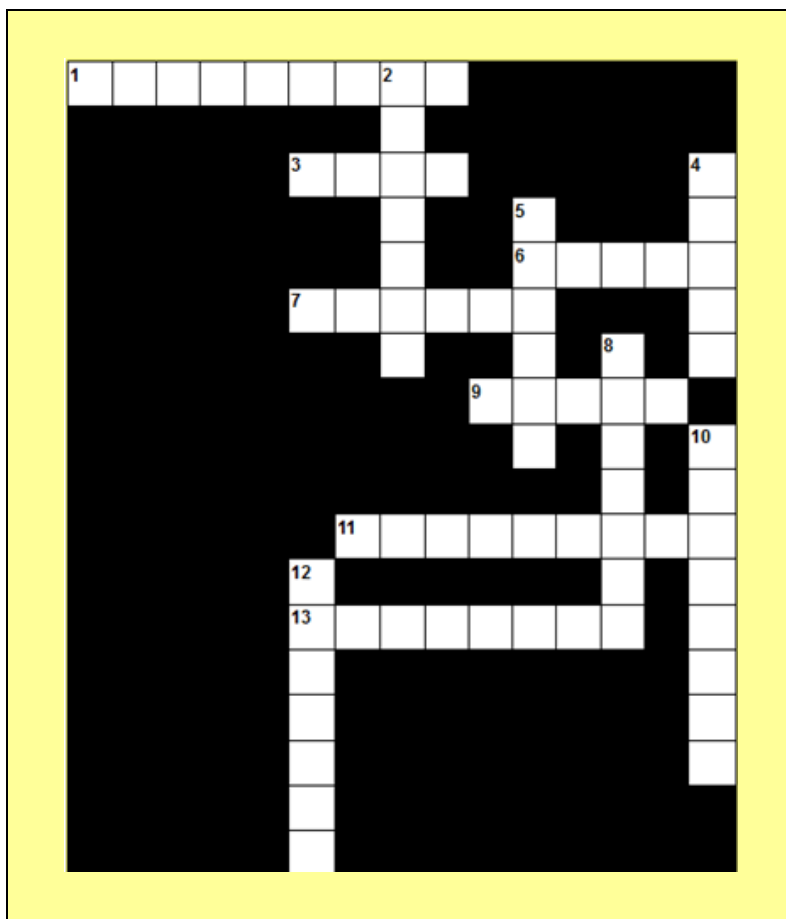
2. Prezintă ustensilele și utilajele necesare pregătirii preliminare a materiilor prime și auxiliare din rețeta meniului de mai sus.

	Utilaje pentru prelucrarea primară:
	Utilaje termice:
	Instrumente tăietoare:
	Ustensile de bucătărie:
	Vase de gătit:

FIȘA DE LUCRU NR. 10

Obiecte de inventar

Completează integrama de mai jos cu obiectele de inventar folosite în unitățile de alimentație publică.



1. se utilizează la transportul și servirea legumelor sau a unor preparate cu legume și sos;
2. este destinată pentru montarea diferitelor gustări porționate pentru o singură persoană;
3. pentru preluarea de la secții a băuturilor porționate la pahare, cât și pentru transportul obiectelor mărunte de inventar (cești, farfurioare, tacâmuri, presărători etc.);
4. utilizată pentru servirea berii;
5. servește pentru preluarea de la secție, pentru transportul, prezentarea și servirea preparatelor fără sos sau cu sosuri ușoare;
6. pentru trecerea preparatelor lichide din boluri, supiere, compotiere, în farfuri adânci sau căni;
7. aducerea și servirea vinurilor roșii, precum și pentru operația de decantare;
8. confecționată din alpaca argintată sau porțelan, are forma unei semisfere cu două toarte și se întrebuințează la transportul și servirea supelor, cremelor și ciorbelor;
9. servirea compoturilor, a preparatelor lichide;
10. pentru amestecarea băuturilor, obținerea cocteilurilor;
11. pentru montarea salatelor ce se servesc la preparatele de bază;
12. confecționată din alpaca argintată sau porțelan, are o formă specifică și mărimi diferite; sunt destinate transportului, prezentării și servirii diferitelor sosuri care se adaugă la unele preparate;
13. pentru servirea condimentelor (ulei, sare, piper, boia)

FIȘA DE LUCRU NR. 12

Completarea mise-en-place-ului

1. Completează enunțurile de mai jos:

Există două tipuri de mic dejun:.....

Băuturile calde nealcoolice, gem, dulceață se recomandă pentru a fi servite la:

Meniul simplu pentru dejun conține:

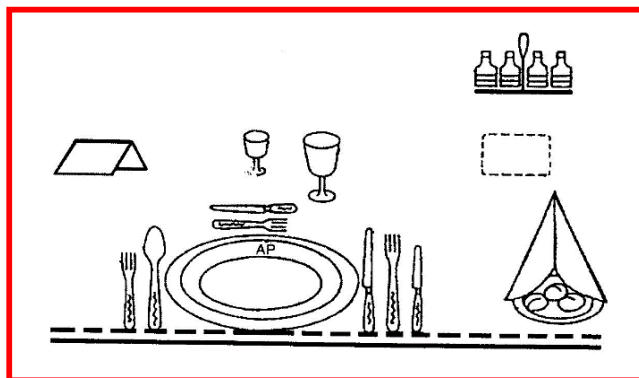
2. Descrie modul prezentare a mise-en-place-ului de întâmpinare pentru dejunul simplu.

.....

.....

.....

3. Identifică obiectele de inventar amplasate greșit in imaginea de mai jos. Precizați poziția lor corectă în cadrul mise-en-place-ului. Realizează mise-en-place-ul corect.



OBIECTUL AMPLASAT GREȘIT	POZIȚIA CORECTĂ A OBIECTULUI DE INVENTAR

4. Propune un meniu pentru care să fie folosite obiectele de inventar din imaginea de mai sus.

.....

.....

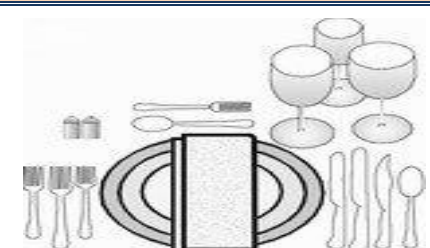
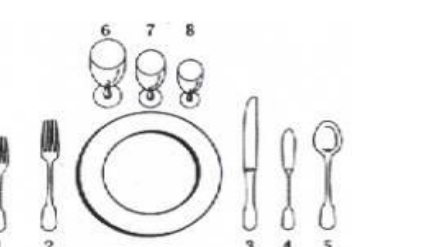

.....

.....

5. În tabelul următor sunt enumerate diferite obiecte de inventar. Marcați cu „X” obiectele de inventar folosite la realizarea fiecărui tip de mise-en-place.

Obiecte de inventar	Mise-en-place de întâmpinare	Mise-en-place pentru mic dejun	Mise-en-place pentru dejun cu meniu semicomplet	Mise-en-place pentru dejun complet
Farfurie suport				
Cuțit obisnuit				
Farfuria mijlocii întinse				
Farfuria mare întinse				
Vaza cu flori				
Furculițe				
Cuțite				
Lingurițe				
Cești cu farfurioară suport				
Farfuria mică întinse				
Pahare mari				
Presăratoare				
Fețe de masă				
Pahare apă minerală				
Numărul mesei				
Șervet				

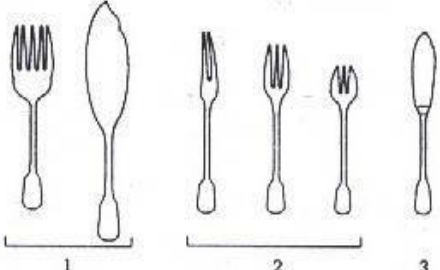
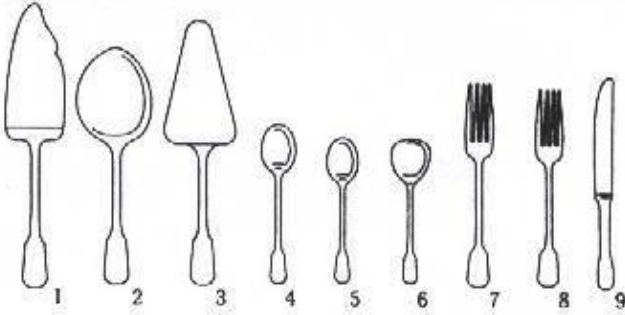
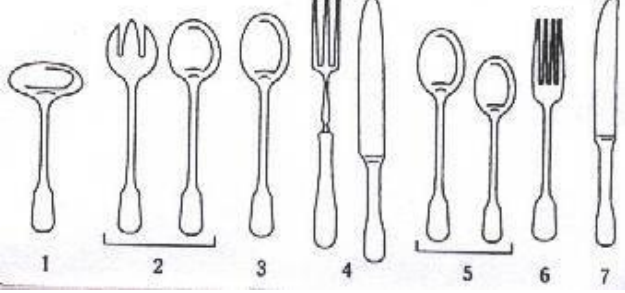
6. Priviți imaginile de mai jos și identificați tipurile de mise-en-place. Dați exemple de meniuri care pot fi servite conform acestui mise-en-place.

Mise-en-place	Denumire mise-en-place și exemple de meniuri
	
	
	

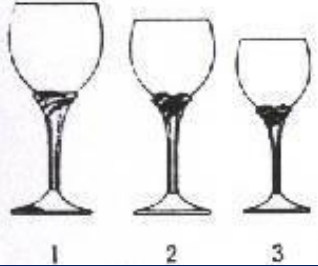
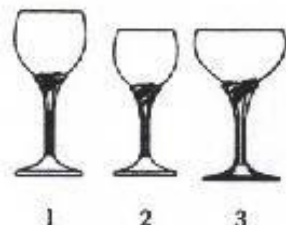
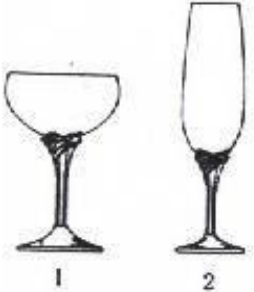
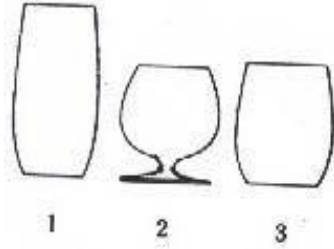
7. Ordonati în coloana alăturată etapele efectuării mise-en-place-ului:

Etapile mise-en-place-ului	Ordinea efectuării operațiilor specifice realizării mise-en-place-ului
Fixarea meselor	
Aducerea fețelor de masă și așezarea acestora pe mese	
Aducerea farfuriilor și așezarea pe mese	
Aerisirea sălii	
Aducerea tacâmurilor și așezarea lor pe mese	
Aducerea și așezarea șervetelor sau a șervetelor pe mese	
Așezarea meselor de serviciu (consolelor)	
Aducerea altor obiecte de servire și așezarea lor la mese	
Aducerea și așezarea paharelor pe mese	
Ștergerea prafului	
Fixarea moltonului	

8. Denumiți obiectele de inventar ilustrate în imaginile de mai jos:

Obiecte de inventar	Denumirea obiectului de inventar
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

9. Prezentați utilitatea paharelor din tabelul de mai jos:

 <p>1 2 3</p>	
 <p>1 2 3</p>	
 <p>1 2</p>	
 <p>1 2 3</p>	

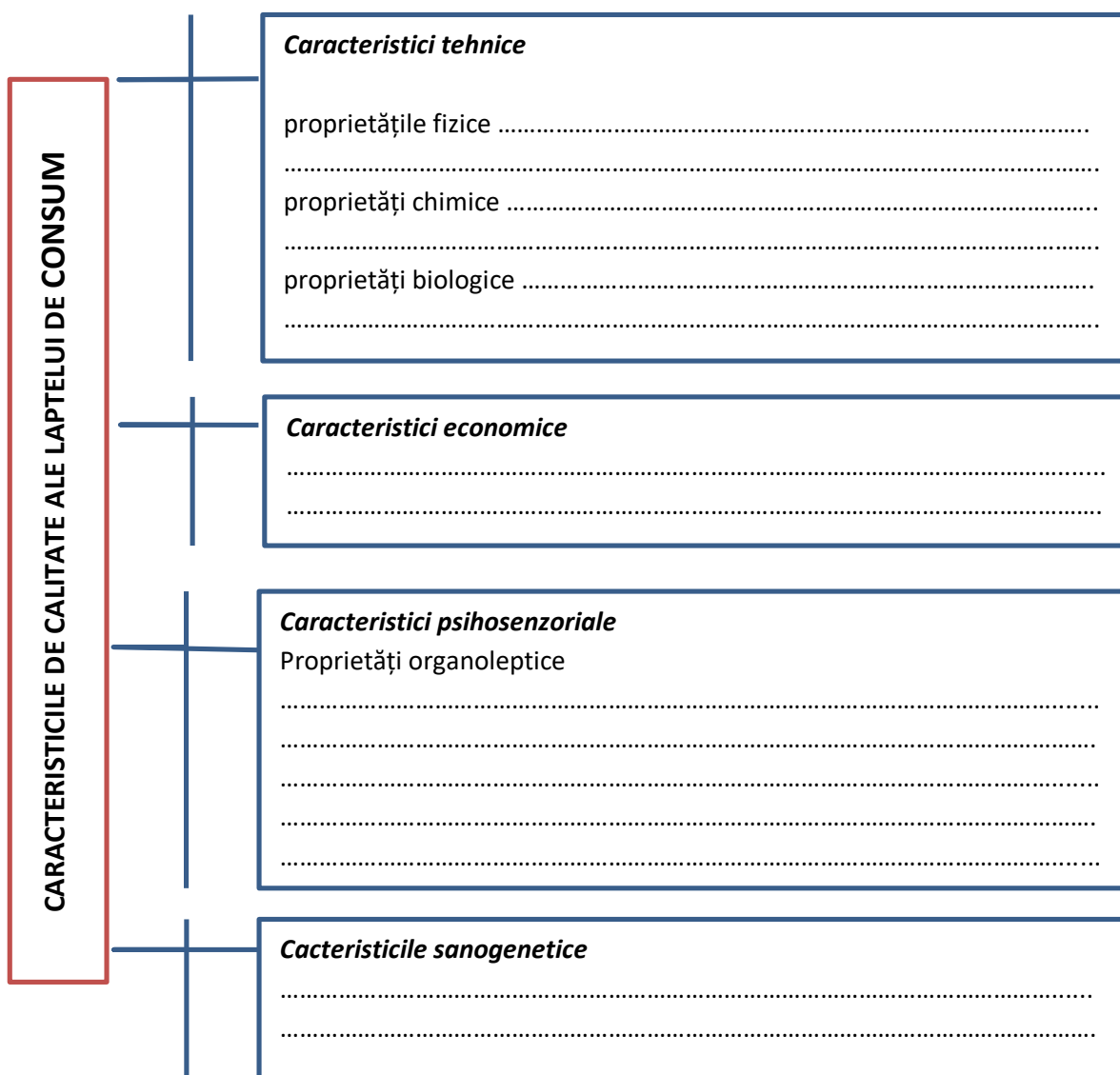
FIȘA DE LUCRU NR. 13

Componentele calității produselor

1. Completează definițiile conceptelor de mai jos:

Ipostaza	Definiția
Calitatea comercială	
Calitatea reală	
Calitatea prescrisă	

2. Prezentați caracteristicile de calitate ale laptelui de consum completând schema de mai jos:



3. Explicați care sunt factorii care determină calitatea produselor alimentare.

.....

.....

FIȘA DE LUCRU NR. 14

Componentele calității serviciilor

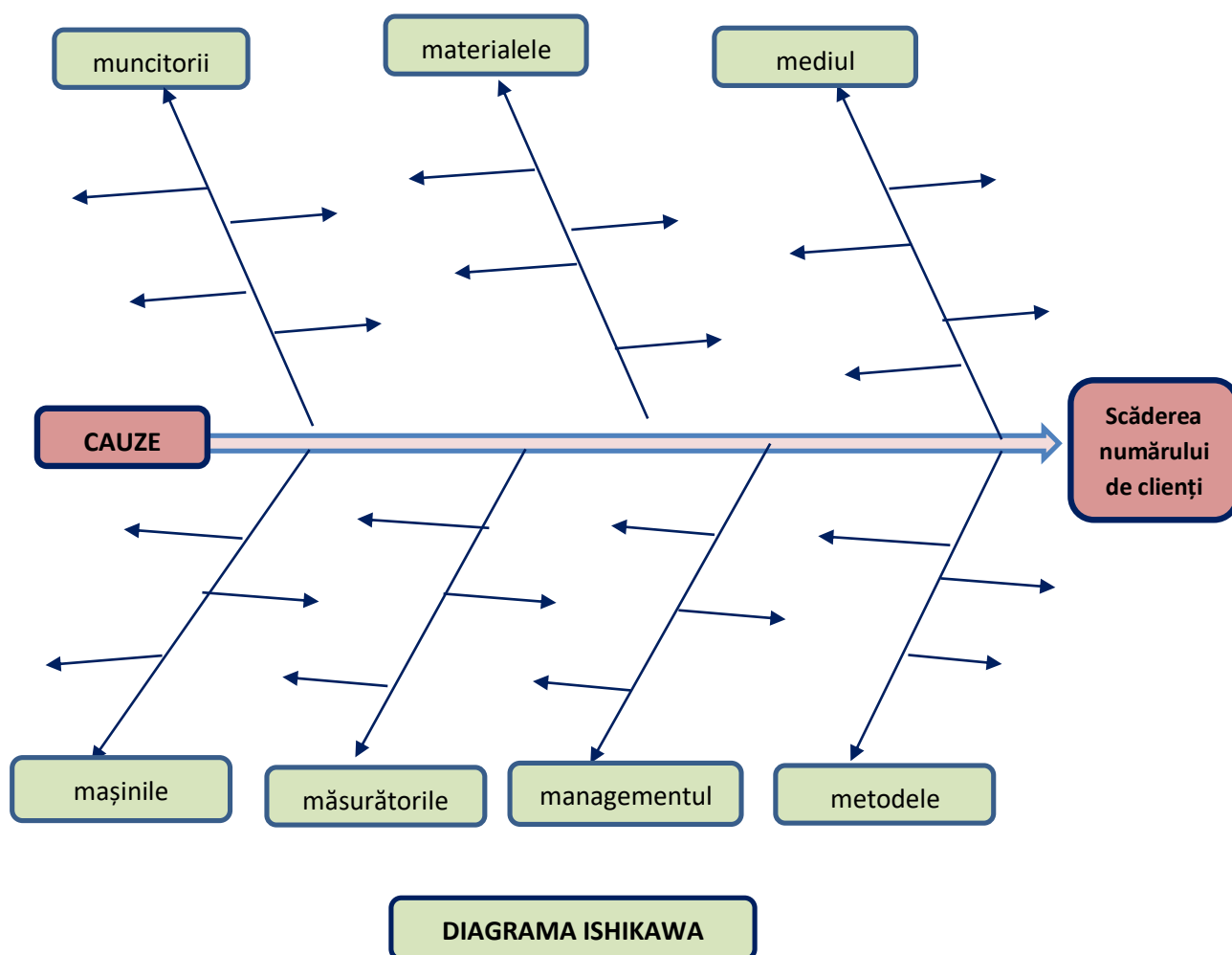
1. Completați spațiile libere cu un cuvânt potrivit:

Nestocabilitatea serviciilor presupune faptul că acestea nu pot fi pentru a fi consumate Prezintă avantajul unei eficiențe deoarece nu necesită cheltuieli de și, dar și dezavantajul că serviciile neutilizate reprezintă..... .

2. Scrieți în fața fiecărui enunț litera A dacă apreciați că enunțul este adevărat și litera G dacă apreciați că enunțul este greșit.

- a. Eterogenitatea serviciilor se mai numește indivizibilitate.
- b. Serviciile nu pot fi percepute cu ajutorul simțurilor, adică sunt intangibile.
- c. Prestarea și consumul unui serviciu presupun etape diferite în timp și spațiu.
- d. Serviciile de alimentație publică sunt servicii private.

3. Identificați cauzele care pot determina scăderea numărului de clienți dintr-un restaurant, completând diagrama cauză-efect.



FIȘA DE LUCRU NR. 15

Asigurarea calității și standardele de calitate

1. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Standardul este:

- a. un document stabilit prin consens și aprobat din un organism recunoscut;
- b. un dosar al restaurantului;
- b. un act normativ;
- d. caietul de sarcini.

2. Standardul de încercare cuprinde:

- a. caracteristicile de calitate ale produselor;
- b. caracteristicile de calitate ale serviciilor;
- c. recomandări privind modul de verificare a calității;
- d. definirea unor termeni specifici managementului calității.

3. Asigurarea internă a calității:

- a. oferă încredere clienților în calitatea produselor și serviciilor unei firme;
- b. oferă încredere conducerii întreprinderii că va fi obținută calitatea propusă.

2. Asociați cifrele din coloana A cu literele din coloana B dacă între ele există o legătură:

A		B			
1.	Realizarea calității	a.	stabilirea cerințelor clienților	1.	
2.	Controlul calității	b.	specificații tehnice pentru produse	2.	
3.	Asigurarea calității	c.	elaborarea caietului de sarcini	3.	
4.	Perfecționarea calității	d.	organizarea producției și a fabricației	4.	
5.	Proiectarea calității	e.	controlul proceselor de fabricație	5.	
6.	Concepția calității	f.	analiza costurilor calității	6.	
7.	Evaluarea calității	g.	îmbunătățirea modului de organizare și conducere a calității	7.	

3. Realizează un eseu în care să vorbești despre măsurile care trebuie luate în vederea asigurării calității serviciilor dintr-o unitate de alimentație publică..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FIȘA DE LUCRU NR. 16

Reglementari legislative privind calitatea produselor și serviciilor

Completați următoarea schemă cu obligațiile pe care le au restaurantele cu privire la respectarea drepturilor consumatorilor prezentate în diagrama de mai jos.

<ul style="list-style-type: none">• de a fi despăgubiți în mod real și corespunzător pentru pagubele generate de calitatea necorespunzătoare a produselor și serviciilor, folosind în acest scop mijloace prevăzute de lege <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none">• de a avea acces la piețe care le asigură o gamă variată de produse și servicii de calitate <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
DREPTURILE CONSUMATORULUI	
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none">• de a fi protejați împotriva riscului de a achiziționa un produs sau de a li se presta un serviciu care ar putea să le prejudicieze viața, sănătatea sau securitatea, ori să le aducă atingere drepturilor și intereselor legitime
<ul style="list-style-type: none">• de a fi informați complet, corect și precis, asupra caracteristicilor esențiale ale produselor și serviciilor, astfel încât decizia pe care o adoptă să corespundă cât mai bine nevoilor lor	

FIȘA DE LUCRU NR. 17

Protecția vieții, sănătății și securității consumatorilor

Citește cu atenție textul de mai jos:

28 de restaurante și fast-food-uri din București au fost amendate de inspectorii Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorului pentru nereguli grave, iar 3 dintre ele obligate să își oprească temporar activitatea, până la remedierea problemelor. Inspectorii ANPC au descoperit în restaurant alimente expirate sau fără documente de proveniență, frigidere insalubre, mâncare recongelată sau ouă păstrate la temperatură camerei. Principalele nereguli constatate de inspectorii Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorului:

- utilizarea de materii prime și semipreparate cu data limită depășită;
- aprovizionarea cu materii prime fără documente de proveniență;
- utilizarea de semipreparate supuse operațiunii de congelare, fără a avea autorizație în acest sens și fără a avea posibilitatea de a stabili data durabilității minimale;
- spații frigorifice care aveau un grad avansat de uzură, neigienizate, cu lipsă termometrelor și fără a fi completate graficele de temperatură;
- semipreparate și semifabricate în unitatea proprie porționate, congelate în unitate, fără a avea autorizație și care prezentau evidente modificări organoleptice (arsuri de congelare);
- lipsa unui grafic pentru uleiul folosit, colectarea reziduurilor solide se făcea în recipient neacoperit;
- lipsa informării cu privire la ingredientele alergene și lipsa indicării gramajului la unele produse;
- depozitarea în aceeași cameră frigorifică de produse diverse, preambalate sau în caserole cu capac (preparate din carne, brânzeturi);
- materii prime aprovizionate în stare refrigerată și semipreparate congelate în cadrul unității, fără ca unitatea să fie autorizată în acest sens;
- nerespectarea vecinătății în cameră frigorifică;
- depozitarea ouălor la temperatură mediului ambiant;
- graficul de temperatură nu era completat la zi;
- lipsa traducerilor în limbă română a meniului și a afișului privind meniul zilnic.

În urmă controalelor au fost aplicate amenzi în valoare totală de 147.000 de lei, iar trei restaurante au fost obligate de ANPC să își oprească temporar activitatea, până la remedierea problemelor.

SURSA: <http://www.money.ro/nereguli-grave-in-restaurantele-din-bucuresti-lista-celor-cu-probleme/>

Formulează, sub formă de enunțuri, răspunsuri la fiecare din următoarele cerințe, prin valorificarea textului citat.

1. Precizează cine are dreptul să controleze calitatea serviciilor prestate în restaurant.

.....
2. Transcrie trei nereguli constatate de inspectorii ANPC, care pun în pericol siguranța consumatorilor.
.....
.....

3. Prezintă sancțiunile aplicate unităților de alimentație publică.

.....
4. Explică în ce măsură lipsa informării corespunzătoare poate afecta sănătatea consumatorilor.
.....
.....

TESTE SUMATIVE

FIȘA DE LUCRU NR. 18

DEMONSTREAZĂ CEEA CE ȘTII!

I. Încercuieți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Produsele care acționează asupra sistemului nervos central și asupra sistemului circulator, înlăturând senzația de oboseală, sunt:
 - a. mierea, zahărul și amidonul;
 - b. carnea și produsele din carne;
 - c. cafeaua, cacaoa și ceaiul;
 - d. crupele.
2. Caracteristicile sanogenetice ale produselor se referă la:
 - a. Valoarea energetică a produselor alimentare;
 - b. Gradul de maturitate al fructelor;
 - c. Influența proceselor tehnologice de obținere asupra mediului înconjurător;
 - d. Influența produselor asupra sănătății consumatorului.
3. Cele mai importante surse de energie pentru organism sunt:
 - a. proteinele simple;
 - b. proteinele complexe,
 - c. lipidele;
 - d. glucidele din cereale.
4. Băuturile calde nealcoolice, gem, dulceață se recomandă pentru a fi servite la:
 - a. mic dejun;
 - b. dejun;
 - c. aperitiv
 - d. cină festivă
5. În categoria produselor lactate acide intră:
 - a. laptele condensat, laptele praf;
 - b. laptele bătut, sana, iaurt, chefir;
 - c. brânzeturile frământate
 - d. brânza de vaci, cașcavalul.

II. Scrieți în dreptul fiecărui enunț litera A dacă apreciați că enunțul este adevărat și litera G dacă apreciați că enunțul este greșit.

- a. Sterilizarea constă în încălzirea produsului la temperaturi sub 100°C .
- b. Peștele este un produs ușor perisabil.
- c. Condimentele adăugate în cantități mici conferă gust și miros preparatelor alimentare.
- d. Pentru aluatul dospit se folosește praful de copt.
- e. Laptele pasteurizat este laptele din care s-a extras grăsimea.
- f. Margarina se folosește la obținerea produselor de patiserie și cofetărie.
- g. Șofranul este un condiment apreciat pentru culoarea și gustul deosebit.
- h. Gelifianții și coloranții îmbunătățesc proprietățile organoleptice ale preparatelor culinare.

POTI FACE!

III. Asociați cifrele din coloana A cu literele din coloana B, dacă între ele există o legătură:

A

B

1. gheridonul	a. suport pentru inventarul de servire, listele de meniuri și băuturi
2. vitrina de prezentare	b. o masă mai mică, utilizată numai pentru serviciul în fața clientului
3. consola	c. șervet de serviciu folosit pentru manipularea obiectelor de inventar
4. ancărul	d. se folosește pentru prezentarea și păstrarea la cald sau la rece a diferitelor produse.

1.	
2.	
3.	
4.	

IV. În coloana A sunt prezentate o serie de materii prime, iar în coloana B utilizările acestora. Scrieți în careul alăturat asocierile dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A	B
1. paste făinoase	a. stabilizator al unor produse
2. sarea de bucătărie	b. în asocierea cu brânză, legume
3. orez	c. creșterea în volum a aluaturilor
4. afânători	d. obținerea conservelor prin marinare
5. substanțe gelifiante	e. pentru pregătirea garniturilor
6. crupele	f. pentru tocături
7. oțetul	g. pentru a ameliora gustul mâncării

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

V. Ai de preluat din magazie carne refrigerată. Prezintă criteriile pe baza cărora poți aprecia calitatea acesteia .

.....

.....

.....

.....

.....

VI. Dați exemple de produse a căror preparare necesită ca materie primă grăsimile vegetale.

.....

.....

.....

FOLOSEȘTE-ȚI CUNOȘTINȚELE ȘI DEPRINDERILE!

VII. Propune un meniu pe bază de materii prime de origine animală:

.....

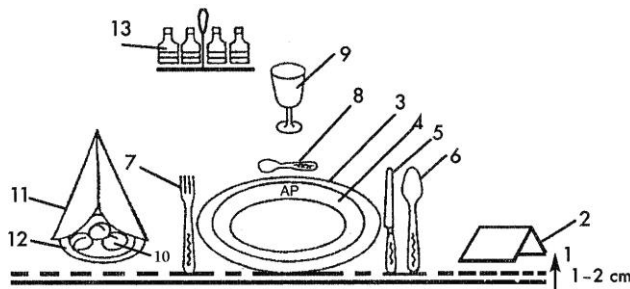
.....

.....

VIII. În imaginea de mai jos avem aranjarea mesei (Mise-en-place-ul) pentru:

- a. dejun – meniu simplu;
- b. micul dejun;
- c. cina.

Propuneți o listă cu un meniu ce poate fi servit cu obiectele de inventar (tacâmuri, veselă) aranjate pe masă.



.....

.....

.....

.....

.....

REFLECTEAZĂ

IX. Personalul care manipulează materiile prime și preparatele reprezintă una din sursele de insalubritate a preparatelor culinare. De aceea se impune respectarea unor norme privind igiena și securitatea muncii.

a. Prezentați minim 4 cerințe igienico-sanitare impuse personalului.

.....

.....

.....

b. Prezentați minim 4 îndatoriri generale ale salariaților cu privire la protecția muncii.

.....

.....

.....

.....

.....

c. Ca urmare a nerespectării regulilor de igienă și protecția muncii, lucrătorii din alimentație publică se pot îmbolnăvi sau accidenta. Dați exemple de minim 3 accidente care pot să apară la locul de muncă, precizați cauzele și măsurile de prevenire a acestora.

Tipul accidentului de muncă	Cauze	Prevenire

BIBLIOGRAFIE

1. Burboiu Petre (1990) – *Economia și organizarea ergonomică a muncii*, București, Editura Didactică și Pedagogică
2. Capotă Valentina ș.a. (2008) - *Alimentație publică* – manual pentru clasa a X-a, București, Editura CD Press
3. Cristian Dincă ș.a. (2006) - *Manual pentru liceele tehnologice*, Editura didactică si pedagogică R.A.
4. Ene Cornelia (2004) – *Cartea ospitalității*, București, Editura THR-CG
5. Glavan Vasile (2000) – *Turismul în România*, București, Editura Economică
6. Iurcu Mihail (2007) – *Tratat de ergonomie*, Târgoviște, Editura Bibliotheca
7. Marieta Olaru (2005) - *Fundamentele științei mărfurilor*, București, Editura Economică
8. Neicu Bologa, Alexandru Burda (2006) – *Merceologie alimentară*, București, Editura Universitară
9. Nicolescu Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București, Editura Inter-Rebs
10. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București, Editura Sport-Turism
11. Pascu Emilia (2009) - *Mărfuri alimentare și siguranța consumatorului*, București, Editura Universitară
12. Stavrositu Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București, Fundația Arta serviciilor în turism
13. Mănescu S și colectiv (1994) - *Igiena*, București, Editura Medicală
14. Turcescu A și colectiv (2010) - *Turism și alimentație publică - clasa a IX-a*, Editura CD Press
15. Zamfir Ion (2005) - *Manual practic de protecția consumatorului*, EDNVA WORLD GALAXY TRADING
16. http://www.tvet.ro/Anexe/4.Anexe/Aux_Phare/Aux_2006/Industrie%20alimentara/Servirea%20preparatelor%20si%20bauturilor.doc
17. <http://www.money.ro/nereguli-grave-in-restaurantele-din-bucuresti-lista-celor-cu-probleme/>

CUPRINS

FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 1 - Materii prime folosite în alimentație	2
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 2 - Cereale și produse cerealiere	3
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 3 - Utilizări culinare ale produselor de morărit și panificație	4
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 4 - Legume și fructe	5
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 5 - Produse obținute prin prelucrarea legumelor și fructelor	6
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 6 - Materii prime zaharoase	7
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 7 - Grăsimi alimentare.....	8
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 8 - Materiile auxiliare	9
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 9 - Materii prime de origine animală: carnea, subprodusele și preparatele din carne	10
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 10 - Materii prime de origine animală – Pești și vietăți acvatice.....	11
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 11 - Materii prime de origine animală – Laptele și produsele lactate	12
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 12 - Bon de consum colectiv	13
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 13 - NIR – Notă de recepție și constatare diferențe	14
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 14 - Prelucrarea primară a materiilor prime de origine vegetală.....	15
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 15 - Prelucrarea primară a materiilor prime de origine animală.....	16
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 16 - Prelucrarea primară a materiilor prime de origine animală.....	17
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 17 - Ustensile si utilaje specifice.....	18
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 18 - Pregătirea ambientului pentru primirea consumatorilor.....	19
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 19 - Dotarea cu mobilier a spațiilor de servire	20
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 20 - Echipamentele de servire	21
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 21 - Obiecte de inventar utilizate la realizarea mise-en-plece-ului.....	22
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 22 - Obiecte de inventar pentru servire	23
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 23 - Tacâmurile.....	24
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 24 - Articole de menaj, accesorii de serviciu, diverse.....	25
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 25 - Pregătirea salonului pentru primirea clienților	26
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 26 - Completarea mise-en-pace-ului	27
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 27 - Completarea mise-en-pace-ului	28
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 28 - Componentele calității produselor și serviciilor	29
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 29 - Caracteristicile produselor și serviciilor	30
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 30 - Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor	31
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 31 - Standardele de calitate privind produsele și serviciile.....	32
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 32 - Reglementari legislative privind calitatea produselor și serviciilor	33
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 33 - Protecția vieții, sănătății sau securității consumatorilor.....	34
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 34 - Conformitatea produselor cu documentația tehnică	35
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 35 - Legislația privind igiena în unitățile de turism și alimentație	36
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 36 - Reguli de igienă individuală a muncii	37
FIȘA DE DOCUMENTARE NR. 37 - Principalele categorii de accidente de muncă din sectorul hoteluri, restaurante și catering.....	38
FIȘE DE LUCRU	39
FIȘA DE LUCRU NR. 1 - Test inițial	39
FIȘA DE LUCRU NR. 2 - Cereale și produse cerealiere.....	41

FIȘA DE LUCRU NR. 3 - Legume, fructe și produse din legume și fructe	42
FIȘA DE LUCRU NR. 4 - Carnea și produsele din carne.....	43
FIȘA DE LUCRU NR. 5 - Subprodusele comestibile de laborator	44
FIȘA DE LUCRU NR. 6 - Pești și vietăți acvatice.....	45
FIȘA DE LUCRU NR. 7 - Bon de consum colectiv.....	46
FIȘA DE LUCRU NR. 8 - Nota recepție și constatare de diferențe.....	47
FIȘA DE LUCRU NR. 9 - Operații de prelucrare preliminară a materiilor prime	48
FIȘA DE LUCRU NR. 10 - Obiecte de inventar.....	49
FIȘA DE LUCRU NR. 11 - Crearea ambiantului pentru primirea clienților	50
FIȘA DE LUCRU NR. 12 - Completarea mise-en-place-ului.....	51
FIȘA DE LUCRU NR. 13 - Componentele calității produselor.....	55
FIȘA DE LUCRU NR. 14 - Componentele calității serviciilor.....	56
FIȘA DE LUCRU NR. 15 - 57Asigurarea calității și standardele de calitate	57
FIȘA DE LUCRU NR. 16 - Reglementari legislative privind calitatea produselor și serviciilor	58
FIȘA DE LUCRU NR. 17 - Protecția vieții, sănătății și securității consumatorilor	59
TESTE SUMATIVE.....	60
FIȘA DE LUCRU NR. 18.....	60
BIBLIOGRAFIE.....	63