

BUCĂȚAR

PROFIL OCUPAȚIONAL (versiunea finală)

Descrierea ocupației: Practicanții unei astfel de ocupații realizează preparate culinare după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor. Se ocupă de pregătirea produselor alimentare pentru gătit. Măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert. După ce preparatele culinare au fost pregătite, se ocupă de împărțirea lor în porții.

Cod COR: 512 201

A. Sarcini principale

Această componentă cuprinde acele sarcini aferente unei ocupații care au cea mai mare importanță pentru ocupația respectivă și permit diferențierea între o persoană cu performanțe ridicate în profesia respectivă (expert) și o persoană cu performanțe reduse (novice).

- Prepară produse calde și reci în conformitate cu rețeta și predă produsele gătite personalului de deservire.
- Apreciază starea și calitatea alimentelor și produselor în procesul de preparare
- Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare pentru o anumită perioadă de timp, receptionează cantitativ și calitativ materiile prime și auxiliare.
- Dozează în proporții echilibrate produsele culinare gătite.
- Stabilește exact cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație.
- Verifică existența certificatelor de calitate, declarațiilor de conformitate sau certificatelor de conformitate care intră în procesul de conformitate a produselor.
- Estimează prețul de producție la diferite produse și verifică corectitudinea documentelor de recepție întocmite.
- Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele folosite în prepararea produselor.
- Depozitează și asigură păstrarea în condiții corespunzătoare a produselor finite și a materiilor prime.
- Controlează zilnic și ori de câte ori este nevoie starea tehnică a utilajelor din dotare.
- Menține starea de curățenie a locului de muncă și asigură igiena personală pe toată durata programului de lucru.
- Verifică și pregătește utilajele, ustensilele, alte obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului.
- Transmite și primește informații referitoare la activitatea specifică bucătăriei.

- Acționează pentru respectarea reglementărilor legale privind asumarea răspunderii organizației referitoare la producție.

B. Contextul muncii

Această componentă conține informațiile esențiale despre mediul în care practicanții unei ocupații își exercită activitățile menite să ducă la îndeplinire sarcinile aferente și eventualele riscuri la care aceștia se expun.

B₁. Mediul fizic

- Activitatea se desfășoară în mediu protejat, însă cu temperaturi foarte mari

B₂. Mediul socio-organizațional

- Sarcini repetitive și de rutină.
- Program de muncă fix.
- Activitatea se desfășoară preponderent în echipă.

B₃. Riscuri. Alte notificări speciale

- Uneori munca bucătarului implică și anumite riscuri sau accidente, cele mai frecvente fiind de natură termică, arsuri la nivelul mâinilor, al feței prin contactul mașinile de gătit și uneltele de bucătărie încinse sau datorită aburului și unor lichide fierbinți.

C. Nivelul de educație și calificare

Exercitarea oricărei ocupații necesită un anumit traseu de educație sau training finalizat printr-o calificare. Conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) există 8 niveluri de calificare (N1-N8).

- Studii medii sau postliceala
- Nivel de calificare: N4, N5

D. Cunoștințe și deprinderi

Cunoștințele colecții de informații relaționate, specifice unui domeniu. Ele sunt rezultatul învățării formale sau non/informale. Deprinderile sunt cunoștințele procedurale, adică blocuri de cunoștințe despre cum să faci o activitate (proceduri, strategii, tehnici), de regula cu o anumită unealtă.

Cunoștințe referitoare la:

- Producție și procesare
- Producție de alimente
- Servicii clienți și personal
- Vânzări și marketing

Tipuri de deprinderi

- Deprinderi tehnice
- Deprinderi de gestionarea resurselor

E. Aptitudinile

Aptitudinea reprezintă un set de procese cognitive, psihomotorii sau senzoriale necesare pentru a obține performanță într-o gamă de activități. Succesul în activitatea respectivă presupune pe lângă aptitudini, un set de cunoștințe dobândite printr-o rută educațională.

E1. Aptitudini cognitive

Aptitudine	Nivel de dezvoltare				
	1 (minim)	2 (mediu inferior)	3 (mediu)	4 (mediu superior)	5 (maxim)
1. Abilitatea generală de învățare			x		
2. Aptitudinea verbală			x		
3. Aptitudinea numerică				x	
4. Aptitudinea spațială			x		
5. Aptitudinea de percepție a formei				x	
6. Abilități funcționărești					
7. Rapiditatea în reacții			x		
8. Capacitatea decizională			x		

E2. Aptitudini psihomotorii (A_P), senzoriale (A_S) și fizice (A_F)

E2. Aptitudini psihomotorii

- Fermitate braț-mână
- Controlul instrumentelor

- Dexteritate manuală
- Dexteritatea degetelor

E3. Aptitudini senzoriale

- Acuitate olfactivă
- Acuitate gustativă

E4. Aptitudini fizice

- Coordonare trunchi membre
- Rezistența fizică

F. Alte caracteristici

Cele mai importante caracteristici, altele decât cunoștințe, deprinderi și abilități (Knowledge, skills, abilities - KSA) sunt: interesele, surse ale satisfacției profesionale și caracteristicile de personalitate.

F1. Interese

Primele trei tipuri de interese în ordinea relevanței sunt:

R I S (realist, investigativ, social)

F2. Surse ale satisfacției profesionale

- Servicii în folosul celorlalți
- Activitate
- Supervizare
- Instruire adecvată

F3. Caracteristici de personalitate

- Ocupația de bucătar prin natura ei presupune următoarele caracteristici/cerințe din partea deținătorului postului de muncă: însușirea de a fi conștiincios; corectitudine, seriozitate, scrupulozitate. Comportamente orientate spre scopuri clar delimitate, exigență, meticulozitate, rigurozitate în realizarea sarcinilor prin conștientizarea regulilor.

G. Perspectiva pe piața muncii

Perspectiva pe piața muncii se referă la dinamica dezvoltării ocupației respective în raport cu ansamblul ocupațiilor prezente pe piață. Sunt utilizate trei categorii de notații care semnifică tot atâtea tendințe: creștere (dinamica ocupației e mai mare decât celelalte ocupații per ansamblu), stagnare (dinamica ei este similară cu a altor ocupații) și scădere (dinamica este sub nivelul ansamblului ocupațiilor).

- Creștere

H. Categoria de salarizare

Raportarea unui salariu la salariul minim pe economie este un indicator relativ constant și foarte informativ, independent de fluctuațiile salariale. Ca atare vom avea ocupații cu salariu minim și ocupații de n x salariul minim, unde n poate fi și un interval (ex. „2-4” x salariul minim).

(3-4) X Salariu minim pe economie

I. Ocupații similare

Sunt prezentate 2-5 ocupații care fac parte din aceeași grupă, conform opiniei specialiștilor.

- Maistru în arta culinară
- Bucătar șef