|  |  |
| --- | --- |
| **COORDONAT:** Ministerul Muncii, Protecției Sociale și Familiei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ „\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_   **DECIZIA** Comitetul Sectorial în Agricultură şi Industrie Alimentară nr. \_\_\_\_ din „\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ | **APROBAT:**Ministerul Agriculturii şi Industriei Alimentare  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ „\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ |

**STANDARD OCUPAŢIONAL**

**Brutar**

**Codul CORM: 7512**

**Domeniul ocupaţional: Industrie alimentară**

**Codul profesiei/ocupaţiei: 11476**

**Denumirea profesiei/ocupaţiei: Brutar**

**Elaborat de:**

1. Nicolae HUŢU, Centrul Republican pentru Dezvoltarea Învăţământului Profesional;
2. Aliona VORONOV, director Fabrica nr.2 şi nr.3 al Combinatului de Panificaţie din Chişinău S.A. „Franzeluţa”;
3. Valentina HMELNIŢCAIA, președintele sindicatului S.A. "Franzeluța”, inginer tehnolog, membru al Comitetului Sectorial în agricultură şi industria alimentară;
4. Valentina PLATON, inginer tehnolog, S.A. „Cahulpan”;
5. Corina BRANIŞTE, şef sector relaţii internaţionale şi protocol, Federaţia Naţională a Sindicatelor din Agricultură şi Alimentaţie „Agroindsind”.

**Validat de:**

1. Alexandru SLUSARI, președintele Federației Naționale a Patronatului în Agricultură și Industria Alimentară, preşedintele „UniAgroProtect” şi președintele Comisiei de Verificare și Validare;
2. Alina GHELEŢCHI, specialist în dezvoltarea economică în cadrul „UniAgroProtect”;
3. Leonid IURAŞCO, şef-adjunct Direcţia Protecţia Muncii, Federaţia Naţională a Sindicatelor din Agricultură şi Alimentaţie „Agroindsind”;
4. Ludmila BEBEA, director Şcoala de Meserii nr.8 din Todireşti, membru al Comitetului Sectorial în Agricultură şi Industria Alimentară;
5. Valentina BARBU, președintele sindicatului Colegiului Național pentru Viticultură și Vinificație, membru al Comitetului Sectorial în Agricultură şi Industrie Alimentară.

**Descrierea meseriei**

Ocupaţia de ***brutar*** face parte din categoria ocupaţiilor dominante din Republica Moldova. Practicanţii acestei profesii lucrează la fabricarea produselor de panificaţie în unităţi mari din industria panificaţiei, sau în brutării mici.

Indiferent de locul de muncă al brutarului, activităţile acestuia se referă la: pregătirea materiilor prime pentru fabricaţie (făină, drojdii fermantative, sare, apă, alte ingrediente în funcţie de reţetele de fabricaţie); pregătirea suportului fermentativ (plămădeala); frământarea sau malaxarea ingredientelor; modelarea produselor de panificaţie; supravegherea etapei de dospire - dezvoltare a drojdiilor la necesitatea fabricării pâinii și a produselor de panificație; coacerea; ambalarea produselor finite.

Practicarea acestei ocupaţii în fabricile mari de panificaţie nu presupune implicarea în multe operaţii care se realizează mecanizat.

Prepararea materiilor prime şi a materialelor de suport pentru fermentaţie (drojdie de panificaţie) se face în secţiile pregătitoare, prin aplicarea reţetelor de fabricaţie şi sub controlul dozărilor făcute de inginerul tehnolog de panificaţie, frământarea se face în malaxoare mari, care au durata de malaxare reglată conform parametrilor tehnologici de fabricaţie.

Aluatul frămîntat este deplasat cu ajutorul benzilor transportoare sau la locul de divizare unde este făcută porţionarea şi modelarea mecanică, de unde, pe alte benzi transportoare produsele sunt duse către cuptoarele de coacere.

În fabricile de panificaţie cu capacitate mică (apărute în ultimii ani după procesul de privatizare), dozarea de materii prime se face manual conform reţetelor de fabricaţie, frământarea se face în malaxoare mecanice de mici dimensiuni, modelarea se face manual, iar procesul de coacere se realizează în cuptoare electrice cu reglaj automatizat sau semi-automat, fără benzi transportoare.

Produsele modelate se introduc manual în rastelele cuptorului şi după semnalul de terminare a procesului coacerii sunt scoase la fel manual şi puse în coşuri sau navete.

În procesul de activitate, brutarii utilizează următoarele instrumente, utilaje şi materiale: costum pentru brutar (bonetă, pantaloni, cămaşă); încălţăminte specială, conform instrucţiilor; mănuşi; şorţi; mască de protecţie, în caz de necesitate; vestă; cernător; cântar- mecanic, electronic, balanţă; filtre; maşină de topit; reşou electric; instalaţie pentru dizolvare; areometru, densimetru; cadă cu secţiuni pentru înmuierea, spălarea, dezinfectarea şi clătirea ouălor; set de site; moară de mărunţit/rîşniţă; mixer; răzătoare; bunker pentru făină; staţie de dozare a componenţilor lichizi şi pulverulenţi; malaxoare de diferite tipuri (ex: cu braţ ramificat în formă de furcă, braţ spiral, etc.); cuve pentru aluat; mese de lucru din inox; vase de păstrare a soluţiilor; maşină de divizat aluat; maşină pentru rotungirea aluatului; maşină pentru modelarea aluatului; cărucioare pentru transportarea cuvelor cu aluat, bandă transportatoare; dospitor; maşină pentru formarea covrigilor; maşină de premodelare a aluatului; maşină pentru laminarea aluatului; maşină pentru presarea aluatului; cuptor de diferite tipuri; tave, forme de diferite tipuri; cuţite (automatizate sau manuale) pentru crestarea semifabricatului; utilaj de stropire a semifabricatului; instalaţie pentru răcirea şi transportarea produselor finite; palete din lemn; lăzi din plastic; maşină pentru feliere (automată sau semi-automată); maşină pentru ambalare; transportator pentru paletele.

Sarcinile de serviciu ale ***brutarului*** în ordinea importanţei lor se referă la: respectarea dozajelor conform reţetelor de fabricaţie; frământarea/malaxarea aluatului; porţionarea; modelarea; coacerea; ambalarea; respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de igienă și siguranța alimentelor.

Pentru exercitarea atribuţiilor specifice ocupaţiei de ***brutar*** sunt necesare abilităţi intelectuale legate de aspectele cognitive ale tehnologiei, rapiditatea în gândire, uşurinţa lucrului cu cifrele, atenţie selectivă şi distributivă.

Din categoria abilităţilor fizice, este necesară dexteritatea/îndemânarea, precizia în mişcări, coordonarea mişcărilor.

Abilităţile senzoriale importante pentru practicarea acestei ocupaţii sunt vederea de aproape şi de departe şi acuitatea auditivă, inclusiv senzaţia de miros.

Principalele competenţe ale ***brutarului*** sunt de natură tehnică şi de rezolvare a sarcinilor de lucru.

Din categoria competenţelor tehnice sunt de menţionat cele care se referă la lucrul cu echipamente (dozatoare, malaxoare, benzi transportoare, instalaţii de fragmentare şi modelare), de supraveghere a modului în care acestea lucrează, de monitorizare a produselor în circulaţie pe acest flux, de inspectare a produselor pe fiecare etapă şi de intervenţie atunci când se produc disfuncţionalităţi.

Competenţele de rezolvare a sarcinilor de lucru se referă la identificarea problemelor legate de impunerile tehnologice, de adoptarea soluţiilor adecvate şi aplicarea lor fără întreruperea procesului tehnologic.

Indiferent de locul de muncă, ***brutarul*** trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate şi sănătate în muncă, a normelor de protecţie a mediului şi, nu în ultimul rând, a normelor de igienă şi siguranţă a alimentelor.

**Competenţe-cheie relevante**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr.  | Competenţe-cheie | Gradul de solicitare | Manifestare |
| mare | mediu | mic |
|  | De comunicare în limba română | x  |  |  | În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în diverse situaţii profesionale, pentru a colabora în echipă/cu conducerea, pentru interpretarea corectă a instrucţiunilor/actelor normative specifice/textelor cu conţinut tehnic de referinţă, pentru formare continuă/autoformare etc.  |
|  | De comunicare în limba maternă | x |  |  | În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în situaţii specifice ocupaţiei (instrucţiuni tehnice, dialog de interes profesional etc.).  |
|  | De comunicarea în limbi străine |  |  | x | În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în situaţii specifice ocupaţiei (instrucţiuni tehnice, dialog de interes profesional etc.).  |
|  | În matematică, ştiinţe şi tehnologie |  | x |  | În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: înţelegerea şi utilizarea operaţiilor matematice de bază şi proprietăţilor acestora pentru a soluţiona probleme ergonomice; înţelegerea cauzalităţii progreselor/regreselor în domeniu; construirea comportamentului propriu în raport cu mediul înconjurător, pe baza cunoaşterii relaţiei “cauză-efect”; utilizarea instrumentelor tehnologice.  |
|  | Digitale  |  | x |  | În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: utilizarea instrumentelor cu acţiune digitală; utilizarea resurselor informatice digitale destinate activităţii la locul de muncă, învăţării şi odihnei.  |
|  | De a învăţa să înveţi | x |  |  | În acţiuni de formare/autoformare, din diverse surse, independent/în echipă, în scopul asigurării calităţii lucrărilor, eficientizării proceselor de executare a acestora şi previziunii progreselor tehnologice de referinţă.  |
|  | Sociale şi civice |  | x  |  | În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: comunicare/colaborare constructivă; acţiuni de protecţie a mediului/a sănătăţii consumatorilor; activităţi pro-ecologice; respectarea simbolurilor de stat, a meseriei/profesiei, a întreprinderii/locului de muncă, a familiei, a colegilor de echipă şi a conducerii. |
|  | Antreprenoriale și spirit de iniţiativă  |  | x |  | În activităţi profesionale prin: analizarea relaţiei “costuri-beneficii”, “cerinţe-oportunităţi” în scopul luării deciziilor la locul de muncă/în afara acestuia/în cotidian; elaborarea şi implementarea unui proiect; iniţierea şi gestionarea schimbărilor; identificarea punctelor slabe şi punctelor forte, oportunităţilor şi riscurilor într-o activitate concretă. |
|  | De exprimare culturală și de conștientizare a valorilor culturale |  | x |  | În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: utilizarea mijloacelor artistice pentru autocunoaştere şi auto-exprimare; aprecierea artei diferitelor culturi; identificarea oportunităţilor economice şi de utilizare a artei la locul de muncă; exprimarea creativităţii; respectarea diversităţii valorilor persoanelor de alte culturi. |

**Competențe generale**

1. Integrarea progreselor tehnologice și tendințelor de dezvoltare din domeniul industriei de panificație în activitatea profesională
2. Organizarea eficientă a activității profesionale
3. Analizarea/utilizarea informației din documentația tehnică
4. Aplicarea tehnologiilor relevante în scopul protejării sănătății proprii, mediului
5. Aplicarea/respectarea normelor de igienă
6. Asigurarea calității
7. Respectarea cadrului legal de referință: a reglementărilor tehnice la nivel național în domeniul panificației și pastelor făinoase, regulamentul intern al întreprinderii) în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale
8. Gestionarea eficientă a situațiilor de risc

**Conţinutul standardului ocupațional**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Atribuții** **Sarcini de lucru** | **Competențe specifice și****conexiuni cu sarcinile de lucru** | **Indicatori de perfomanță** |
| 1. **Organizarea procesului de lucru şi a locului de muncă**
2. Verificarea integrităţii stării de sănătate în vederea corespunderii pentru procesul de lucru
3. Menţinerea igienii personale
4. Trecerea instruirii iniţiale la locul de muncă
5. Verificarea igienizării locului de muncă și stării tehnice a echipamentelor de lucru și de protecție
6. Identificarea şi raportarea superiorului a neconformităţilor majore depistate în procesul de pregătire a locului de muncă și desfășurare a procesului de lucru
7. Menţinerea stării de igienă a locului de muncă (echipamentelor de protecţie și de lucru, spaţiilor de lucru)
8. Stabilirea acțiunilor proprii în baza indicațiilor și sarcinilor de lucru primite
9. **: Pregătirea materiei prime şi produselor auxiliare (ingredientelor)**
10. Recepţionarea materiei prime şi produselor auxiliare
11. Identificarea materiei prime şi produselor auxiliare în funcţie de produse
12. Dezambalarea ingredientelor
13. Cernerea ingredientelor pulverulente şi înlăturarea impurităţilor
14. Dizolvarea ingredientelor (sare, zahăr, drojdie, etc.)
15. Filtrarea suspensiei de drojdie, soluţiei de sare și zahăr, etc.
16. Verificarea concentraţiei soluţiilor și suspensiilor
17. Spălarea ingredientelor (ouă, fructe uscate, etc.)
18. Zvântarea ingredientelor spălate
19. Spargerea ouălor
20. Topirea ingredientelor (margarină, grăsimi vegetale, etc.)
21. Strecurarea ingredientelor topite
22. Opărirea ingredientelor (făinei de porumb, făinei de hrişcă, malţului de secară, tărîței, etc.)
23. Mărunţirea/fărîmițarea, după caz, a ingredientelor
24. Răzuriea, după caz, a ingredientelor
25. Soluţionarea neconformităţilor minore în procesul de pregătire a materiei prime și auxiliare
26. **Prepararea aluatului**
27. Cîntărirea materiei prime şi produselor auxiliare, conform recetei
28. Dozarea materiei prime în cantitatea prevăzută de reţeta de preparare a maielei
29. Verificarea cantității dozate de ingrediente la prepararea maielei, după caz
30. Prepararea maielei conform rețetei
31. Monitorizarea procesului de fermentare a maielei
32. Dozarea materiei prime şi produselor auxiliare pentru prepararea aluatului
33. Verificarea cantității dozate de ingrediente la prepararea aluatului
34. Setarea parametrilor tehnologici pentru frămîntarea aluatului conform instrucţiunilor de lucru şi în funcţie de sortiment
35. Monitorizarea permanentă a procesului de malaxare a aluatului
36. Soluţionarea neconformităţilor minore în procesul de preparare a aluatului (la necesitate)
37. Determinarea organoleptică a momentului final de frămîntare a aluatului
38. Transportarea aluatului la locul pentru fermentare
39. Monitorizarea procesului de fermentare a aluatului conform recetei
40. Determinarea organoleptică şi fizico-chimică a momentului final de fermentare a aluatului
41. Transportarea cuvei cu aluat la locul de prelucrare

 1. **Prelucrarea aluatului**
2. Pregătirea/ungerea tăvilor, formelor, etc.
3. Divizarea/porţionarea (manuală sau mecanizată) a aluatului în bucăţi cu masa egală
4. Verificarea masei bucăților de aluat divizat
5. Ajustarea, la necesitate, a masei bucăților de aluat divizat
6. Realizarea procesului de predospire/menţinere în stare de repaus a bucăţilor de aluat
7. Modelarea automatizată sau manuală a bucăţilor de aluat conform sortimentului şi formei stabilite
8. Ornarea după caz semifabricatului conform sortimentului şi formei stabilite
9. Aşezarea pe tave, în forme, etc. şi transportarea semifabricatului modelat în dospitor
10. Realizarea procesului de dospire finală conform instrucţiunilor de lucru şi în funcţie de tipul utilajelor existente
11. Monitorizarea respectării parametrilor de temperatură şi umeditate a mediului în dospitor
12. Stabilirea prin verificări senzoriale a momentului final de dospire a semifabricatului
13. Soluţionarea neconformităţilor minore în procesul de prelucrare a aluatului (la necesitate)
14. **Coacerea semifabricatelor**
15. Realizarea operaţiunilor premergătoare coacerii: crestarea, aplicarea semnelor distinctive pe semifabricat, ungerea, presărarea suprafeţei semifabricatelor conform instrucţiunilor tehnologice.
16. Setarea parametrilor regimului de coacere: durată, temperatură, umeditate în funcţie de sortiment
17. Plasarea semifabricatului în cuptor
18. Supravegherea procesului de coacere
19. Determinarea momentului final de coacere după parametrii de pe panoul de comandă și vizual
20. Descărcarea cuptorului
21. Verificarea organoleptică a produselor coapte
22. Ornarea finală a produselor, după caz
23. Soluţionarea neconformităţilor minore în procesul de coacere
24. **Pregătirea produsului pentru depozitare și livrare**
25. Răcirea produselor finite
26. Efectuarea controlului organoleptic a produselor răcite
27. Rebutarea produselor necorespunzătoare
28. Selectarea tipului de ambalaj
29. Verificarea ambalajului
30. Felierea produselor finite, după caz
31. Ambalarea produselor
32. Etichetarea produselor, după caz
33. Completarea fişei de predare – primire către deposit
34. Soluţionarea neconformităţilor minore în procesul de pregătire a produsului pentru depozitare și livrare
 | Brutarul deține competențe de:**1. Organizează optimal procesul și locul de lucru**(1.c; 1.e;1.f; 1.g) | 1.1 Identifică și analizează cu atenție obiectivele și sarcinile de lucru în funcție de specificul activității și a termenului de finalizare. 1.2 Stabilește etapele de realizare a activităților proprii cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp pentru fiecare operație în parte, astfel, încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.1.3 Determină în timp util neconformităţile minore, măsurile corective necesare a fi aplicate 1.4 Coordonează în mod constant cu superiorul și colegii de echipă aspecte de producere privind procesul tehologic1.5 Informează și raportează promt superiorului în cazuri în care este absolut necesară intervenția acestuia (situații de risc, neconformități majore și minore) 1.6 Selectează și recepționează cu atenție uneltele și echipamentele necesare conform procedurilor interne/ normelor specifice în vigoare.  |
| **2**. **Aplică normele de securitate și sănătate în muncă**(1.a; 1.b;1.c; 1.d; 1.e; 1.f) | 2.1 Respectă cu strictețe igiena personală și igienizarea echipamentelor de protecție (halate, salopete, bonete, şorţuri, etc.)2.2 Cunoaște și respectă normele securității și sănătății în muncă 2.3 Cunoaște și aplică conștiincios normele privind tehnica securității exploatării instalațiilor și echipamentelor mecanice și electrice 2.4 Identifică promt situațiile de risc și raportează persoanelor abilitate în timp util2.5 Cunoaște și aplică cu responsabilitate și rapid procedurile de prevenire și stingere a incendiilor, și planul de evacuare în caz de incendiu 2.6 Cunoaște și aplică rapid conform instrucțiunilor tehnice de acordare a primului ajutor medical în corespundere cu tipul accidentului  |
| **3. Aplică normele de igienă și siguranță a alimentelor**(1.d; 1.e; 1.f; 2.a; 2.b; 2.c; 2.d; 2.f; 2.g; 2.h; 2.e; 2.p; 3.b; 3.f; 3.j; 4.a; 4.f; 4.g; 5.a; 5.b; 5.c; 5.f; 5.g; 5.h;6.c; 6.e; 6.g; 6.j) | 3.1 Aplică cu rigurozitate normele și regulamentele în vigoare privind igiena și siguranța alimentelor 3.2 Identifică prompt și raporteză în timp util persoanelor abilitate situațiile care nu sunt în concordanță cu normele de igienă și siguranță a alimentelor 3.3 Menține permanent echipamentele de protecție și de lucru în stare de igienă în strictă conformitate cu procedurile interne de igienizare 3.4 Igienizează spaţiile de lucru conform planului de igienizare şi cerințelor igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor  |
| 1. **Pregăteşte materiile prime și produsele auxiliare**

(1.e; 1.f; 1.g; 2.a; 2.b; 2.c; 2.d; 2.e; 2.f; 2.g; 2.h; 2.i; 2.j; 2.k; 2.e; 2.m; 2.h; 2.o; 2.p; 3.a; 3.b; 3.f;) | 4.1 Identifică și selectează cu exactitate cantitatea materiei prime și produselor auxiliare conform procedurilor interne/normelor specifice în vigoare 4.2 Identifică și verifică riguros corespunderea parametrilor de calitate a materiei prime și produselor auxiliare cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice 4.3 Dezasamblează materiile prime și produsele auxiliare cu respectarea procedurile interne privind modul de depozitare a deșeurilor, de asigurare a condițiilor de igienă și siguranță alimentară4.4 Combină și cerne loturile de făină conform parametrilor tehnologici stabiliți în instrucțiunile de lucru, specifice fiecărui tip de produs fabricat și în funcție de tipul utilajelor4.5 Pregătește apa tehnologică în funcție de temperatura făinii și anotimpul de lucru (apa încălzită sau răcita pînă la o anumită temperatură) 4.6 Cîntărește ingredientele cu exactitate în conformitate cu rețeta de fabricație 4.7 Pregătește ingredientele în strică conformitate cu instrucţiunile tehnologice (spală, zvîntează, sparge, topește, strecoară, opărește, mărunțește, răzuiește etc.) |
| 1. **Dozează materiile prime și produsele auxiliare**

(1.e; 1.f; 1.g; 3.a; 3.b; 3.c, 3.f;3.g;) | 5.1 Identifică corect vasele (căni gradate, cilindri gradaţi, găleţi gradate, pipete) şi dozatoarele (basculă cu cadran, cântare semiautomate, dozatoare continue pentru făină, dozatoare pentru lichide, pentru fluide, pentru materii solide şi lichide) 5.2 Igienizează vasele şi dozatoarele utilizate pentru dozarea solidelor şi lichidelor cu respectarea normelor de igienă 5.3 Execută cu precizie operația de dozare a materiei prime și produselor auxiliare conform instrucţiunilor tehnologice  |
| 1. **Frămîntă aluatul**

(1.e; 1.f; 1.g; 3.d; 3.e; 3.f; 3.h; 3.i; 3.j; 3.k; 3.e; 3.m; 3.n; 3.o) | 6.1 Pregătește suspensia de drojdie asigurînd cu exactitate coraportul (drojdie - apă) prestabilit în receta de fabricație 6.2 Pregătește conform rețetei soluția de apă și sare pentru desfășurarea procesului tehnologic 6.3 Setează și monitorizează parametrii în cadrul procesului de preparare a maielei (în cazul utilizării maielei) conform instrucţiunilor tehnologice 6.4 Setează și monitorizează parameterii în cadrul procesului de preparare a aluatului6.5 Alimentează riguros malaxorul de aluat cu materii prime şi produse auxiliare conform instrucțiunilor de lucru și rețetei de fabricație 6.6 Stabilește și setează cu atenție parametrii tehnologici de frământare a maielei/aluatului6.7 Pornește cu atenție utilajul de malaxare conform instrucțiunilor de lucru 6.8 Monitorizează cu atenție procesul de frămîntare a aluatului, conform parametrilor tehnologici prestabiliți (durată de frământare, turaţia axului, debit de alimentare, presiune, coeficient de încărcare a cuvei) 6.9 Evacuează cu atenție aluatul frămîntat din cuva malaxorului respectând normelor de igienă si siguranță alimentară 6.10 Curăță mecanic malaxorul de aluat prin îndepărtarea resturilor de aluat, spălarea cu acurateță a cuvei și axului conform instrucţiunilor tehnologice de igienizare  |
| 1. **Fermentează aluatul**

(1.e; 1.f; 1.g;3.k; 3.e; 3.m;3.n; 3.o; 4.e; 4.i; 4.j; 4.k; 4.e)  | 7.1 Setează corect, conform instrucţiunilor de lucru și în funcţie de sortimentul fabricat parametrii tehnologici de fermentare a aluatului 7.2. Setează atent regimul de fermentare a aluatului în funcţie de procedeul tehnologic aplicat, pentru fiecare tip de produs7.3 Monitorizează permanent și cu responsabilitate parametrii de fermentare prestabiliți 7.4 Determină (organoleptic) şi fizico-chimic momentul final de fermentare a aluatului  |
| 1. **Divizează aluatul și modelează semifabricatul**

(1.e; 1.f; 1.g; 4.a; 4.b; 4.c; 4.d, 4.e; 4.f; 4.g; 4.h; 4.e) | 8.1 Pregătește minuțios tavele și formele de copt, selectînd metoda adecvată în funcție de tipul și forma produsului solicitat8.2 Divizează cu atenţie aluatul în funcţie de sortiment şi instrucţiunile tehnologice precum și de greutatea produsului finit, respectînd normele de igienă şi siguranţă alimentară 8.3 Modelează și/sau laminează aluatul în mod manual sau mecanizat conform sortimentului solicitat şi instrucţiunii tehnologice / rețetei, respectînd normele de igienă şi siguranţă alimentară 8.4 Plasează cu atenție semifabricatele pe tave, forme 8.5 Ornează, după caz, semifabricatul8.6 Asigură transportarea semifabricatelor modelate și așezate în forme la locul de dospire finală8.7 Urmărește, menține și înregistrează parametrii prestabiliți pentru fermentarea/dospirea finală a semifabricatelor8.8 Stabilește cu precizie momentul final de fermentare/dospire8.9 Asigură transportarea semifabricatelor către locul de coacere  |
| 1. **Coace semifabricatele**

(1.e; 1.f; 1.g; 5.a; 5.b; 5.c; 5.d; 5.e; 5.f; 5.g; 5.h) | 9.1 Efectuează atent operațiunile premergatoare coacerii (umezire, crestare, ștanţare, ungere, presărare) în funcţie de sortimentul fabricat9.2 Setează parametrii tehnologici ai regimului de coacere în funcție de tipul cuptorului și specificul sortimentului 9.3 Amplasează cu grijă semifabricatele în cuptor, respectînd normele de securitate și sănătate în muncă; 9.4 Monitorizează cu atenție și responsabilitate procesul de coacere, corectînd cu promptitudine neconcordanțele de timp și temperatură9.5 Verifică și stabilește cu precizie momentul final de coacere a produselor9.6 Extrage la timp și cu atenție din cuptor produsele finite, respectînd normele de securitate și sănătate în muncă9.7 Stropește, ornează sau unge produsele, în funcție de sortiment conform instrucţiunilor tehnologice 9.8 Asigură transportarea produsului spre următoarea etapă tehnologică  |
| 1. **Pregăteşte produsele pentru depozitare și livrare**

(1.e; 1.f; 1.g; 5.i; 6.a; 6.b; 6.c; 6.d; 6.e; 6.f; 6.g; 6.h; 6.i; 6.j) | 10.1 Asigură prin reglarea parametrilor de microclimă procesul de răcire finală a produselor coapte conform instrucțiunilor 10.2 Ornează produsele finite, în dependență de sortiment şi conform instrucţiunilor tehnologice 10.3 Sortează minuțios și rebuteză cu atenție produsele finite neconforme 10.4 Feliază cu atenție, după caz, automat sau semi-automat produsele finite cu respectarea normelor de protecție a muncii și normelor de igienă și siguranță alimentară10.5 Identifică și pregătește corespunzător tipul de ambalaj 10.6 Ambalează produsele finite cu respectarea normelor specifice de igienă şi siguranţa a alimentelor 10.7 Verifică minuțios și etichetează corect, după caz, produsele ambalate10.8 Stivuieşte corect produsul finit în ambalajul de transport (ladă, cutie etc.), conform sortimentului şi instrucţiunilor tehnologice 10.9 Completează corect și cu atenție fișa de predare-primire a produselor de panificație către depozit  |