



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

A6. Dezvoltarea și derularea programelor de învățare la locul de muncă- aferenta activității/subactivității menționate în Ghidul

Solicitantului Condiții Specifice “1. Organizarea și derularea programelor de învățare la locul de muncă”.

SUPORT DE CURS BUCATAR

Cuprins

COMUNICARE LA LOCUL DE MUNCA.....	2
DESFASURAREA MUNCII IN ECHIPA	10
ASIGURAREA CONDITIILOR IGIENICO- SANITARE	16
USTENSILE UTILIZATE IN BUCATARII :	27
PERSONALUL DIN BUCATARII :	42
PREVENIREA POLUARIII MEDIULUI	48
PREGATIREA ANTREURILOR CALDE SI RECI	57
PREGATIREA FRIPTURILOR.....	69
PREGATIREA GUSTARILOR CALDE SI RECI	78
TEHNOLOGIA PREPARARII SALATELOR.....	91



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

COMUNICARE LA LOCUL DE MUNCĂ

• TRANSMITEREA SI PRIMIREA DE INFORMATII PRIVITOARE LA ACTIVITATEA PROFESIONALA

A. Comunicarea orala

Situatiile specifice de comunicare manageriala orale sunt urmatoarele:

- comunicarea fata in fata cu o persoana are avantajul ca este directa;
- permite folosirea tuturor mijloacelor verbale si nonverbale de comunicare.

De asemenea poate fi interactiva, permitand ajustarea mesajelor parcurse, pe baza feed-back-ului verbal si nonverbal.

Comunicarea interpersonală este importantă în situații de evaluare a performanței motivate de darea de instrucțiuni, de rezolvare de conflicte, de negociere, etc. Comunicarea interpersonală este focalizată pe construirea de relații interpersonale ce sunt necesare în procesul de îndrumare și sfatuirea angajaților.

Comunicarea managerială din grup are funcțiuni caracteristice, cum sunt: ajută la definirea grupului și sprijină procesul de implementare a deciziilor și schimbării. O formă de comunicare în grup este comunicarea în fața unui auditoriu ce are ca scop formarea unei imagini proprii a grupului și organizației.

B. Comunicarea in scris

Caracteristicile care trebuie să le posedă un mesaj scris pentru a fi eficient sunt următoarele:

- trebuie să fie ușor de citit;
- trebuie să fie corect;
- trebuie să fie adecvat direcției de transmitere;
- trebuie să fie bine gândit.

Înainte de a comunica ceva trebuie să stabilim scopul pentru care vrem să transmitem un mesaj. Trebuie să clarificăm dacă:

- este oportună transmiterea mesajului;
- reacția de răspuns este favorabilă;
- mesajul transmis să regăsească atingerea scopului.

Pasul următor în procesul de scriere este clarificarea și sistematizarea gândurilor în legătură cu materialul pe care am decis că este oportun să-l scriem.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Acest proces cuprinde următoarele faze:

- generarea;
- sistematizarea;
- organizarea materialului.

Ultimul pas consta in scrierea propriu-zisa a mesajului, incepand cu redactarea continutului, editarea si punerea lui in forma adecvata.

Este extrem de important sa constientizam faptul ca a gandi si a scrie sunt doua procese diferite. In general, etapa de gandire constituie aproximativ 40% din timpul necesar intocmirii unui mesaj scris, iar etapa a doua de scriere propriu-zisa, restul.

Comunicarea in scris ajuta oamenii sa devina mai sistematici in gandire.

Studierea atenta a semnificatiei, pentru a cunoaste precis nuantele este o conditie a calitatii mesajului.

Caracteristici ale personalitatii:

Claritate - capacitatea de exprimare clara a ideilor; exprimare simpla, nu cuvinte si fraze lungi si greu de urmarit; nu folositi argoul; nu folositi termeni care nu sunt uzuali pentru tipul interlocutorului; pronuntati corect cuvintele;

Acuratete – presupune un vocabular suficient de bogat pentru a putea alege cele mai potrivite cuvinte in expunerea subiectului; evitati raspunsurile neconforme cu realitatea; nu expuneti puncte de vedere care reprezinta presupuneri personale; nu folositi expresii de genul: "Toata lumea stie..." sau "nici o persoana cu mintea intreaga nu ar accepta...";

Empatia – incercati intotdeauna sa fiti curtenitori si prietensosi; stapaniti-va emotiile, starile sufletesti, fiti calmi. Poate cel mai bun lucru pentru a deveni prietensosi este de a va pune in locul interlocutorului. Aceasta nu inseamna insa a fi tot timpul de acord cu el, dar va ajuta sa fiti mai intelegatori, mai rabdator. Expresia fetei si tonul vocii sunt foarte importante.

Sinceritate – nu trebuie sa devenim altfel decat suntem atunci cand interlocutorul este o persoana deosebita. Daca vom proceda asa vom fi rigizi, artificiali, stangaci, dovedind lipsa de incredere in puterile proprii.

Relaxare – metoda de a va elibera de dificultatile de vorbire; nu incordati muschii, fiti naturali, nu va miscati brusc, incercati sa respirati profund, nu stati nemiscati, nu va blocati respiratia involuntar.

Contactul vizual – directia privirii si mobilitatea ei sunt factori importanti; este important 'schimbul de priviri' atunci cand oamenii vor sa-si vorbeasca.

Aparenta - o tinuta ingrijita si curata, o vestimentatie si infatisare adecvata locului in care va desfasurati activitatea, sunt factori importanti in comunicare. Luati exemplul de la cei din jurul dvs. si imbracati-va in concordanta. Acest lucru nu inseamna pierderea individualitatii, ci mai degraba faptul ca sunteti flexibili si adaptabili in diferite situatii.

Postura – pozitia corpului are o importanta deosebita; nu adoptati o pozitie cu umerii aplecati, cu capul plecat, etc.

Calitatile vocale:

Mecanismele vorbirii - asigurati-va ca vorbiti clar, liber; evitati pe cat posibil emotiile si nu vorbiti precipitat; inspirati si expirati regulat; nu uitati: incordarea dispare in timp ce expirati.

Inaltimea si intensitatea vocii – este necesara o relaxare a muschilor gatului pentru a vorbi clar, fara ca vocea sa vibreze, sa fie subtiata ori ingrosata.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Volumul vocii - o respirație corectă este esențială pentru a controla volumul și modul vorbirii. Controlați-vă vocea și vorbirea în așa fel încât nu fie stridente, să nu existe tipete și gafaieli. Volumul vocii trebuie reglat în funcție de locul unde vorbiți (într-o cameră mică, mare, în aer liber), de mărimea grupului pentru care vorbiți, zgomotele de fond (care trebuie evitate pe cât posibil).

Dictia și accentul - o articulație și un enunț bun vor atrage după sine și o dicție bună.

Viteza - o viteză de vorbire mare poate să vă creeze dificultăți, iar cuvintele pe care le pronunțați să fie neclare.

Folosirea pauzei – pauza trebuie aleasă astfel încât să nu pierdeți audiența. În același timp trebuie să oferiți participanților posibilitatea de a se implica activ. Sursa mesajului sau emitorul este o persoană care dorește să comunice cu o altă persoană - receptorul. Pentru a comunica, sursa traduce înțelesul pe care vrea să-l transmită în simboluri. Acest proces de traducere implică atât simboluri verbale cât și non-verbale, frecvent o combinație a acestora. Receptorul, la rândul său, va decoda simbolurile primite transformându-le într-un înțeles perceput.

Decodificarea este procesul prin care mesajele recepționate sunt traduse în termeni (simboluri) ce au semnificație pentru destinatari.

Specialiștii au tendința să decodifice mesajele într-un limbaj care este înțeles de alți specialiști în același domeniu, dar mai puțin de public.

Între emitor și receptor, mesajul poate fi modificat datorită unor 'bariere'. Acestea pot fi clasificate în diverse categorii: fizice, lingvistice, factori personali.

Barierile fizice tin în general de mediu (acustici, lumină, distanță, etc).

Barierile lingvistice pot ține de limba vorbită, dar și de vocabular, putând apărea dificultăți în receptarea mesajului dacă acesta este transmis într-un limbaj de specialitate în care se folosesc cuvinte prea puțin uzuale.

Factorii personali pot fi de mai multe tipuri:

- implicarea pozitivă a celui care recepționează mesajul;
- implicarea negativă (chiar înainte de a recepționa mesajul, interlocutorul are ceva împotriva subiectului sau a emitorului);
- amenințarea statutului (în situația în care un director nu mai ascultă opinia unui subaltern pentru simplul fapt că este contrară opiniei sale);
- presupuneri subiective ('cred că vrea ceva de la mine, altfel nu mi-ar vorbi...');
- agenda ascunsă ('dacă stau de vorba cu el poate află ceva și despre ce au ei de gând să facă în viitor').

În procesul comunicării, reacția pe care o are receptorul față de mesajul transmis de sursă este un mecanism prin care emitorul verifică dacă mesajul transmis a fost perceput corect de către receptor (feedback).

Acesta este un element al procesului de comunicare extrem de important în termeni de eficiență. De foarte multe ori, cel care transmite mesajul uită să verifice dacă înțelesul recepțat este același cu înțelesul transmis.

Un prim element este feedback-ul non-verbal. Emitorul trebuie să fie atent la mesajele non-verbale transmise de către receptor.

Mijloace de comunicare. Gradul de consistență a mesajelor

Discuții față în față 'RIDICAT'

Conversații telefonice



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Scrisori / memorii

Posta 'voice' (voice-mail)

Posta electronica (e-mail)

Documente scrise 'SCAZUT'

Documente numerice

Transmiterea mesajelor se poate realiza prin mijloace verbale si non-verbale. Exista o mare varietate de mijloace ce pot fi folosite. O apreciere a acestor mijloace in raport cu gradul de consistenta al comunicarii este prezentata mai jos.

Comparatie comunicare orala - scrisa:

COMUNICARE ORALA	COMUNICARE SCRISA
Grad ridicat de personalizare	Grad ridicat de formalizare
Feed-back imediat	Feed-back intarziat
Nu se inregistreaza	Inregistrare permanenta
Eficienta pentru mesaje simple	Eficienta pentru mesaje complexe
Pierdere acuratete	Pastrare acuratete
Informatie non-verbala disponibila	Informatie non-verbala indisponibila sau redusa

Exista patru criterii in raport cu care se apreciaza calitatea comunicarii:

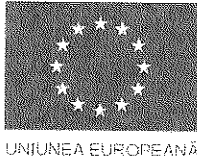
- (1) rapiditatea sesizarii erorilor, prin folosirea conexiunii inverse si corectarea lor;
- (2) elaborarea mesajelor in functie de particularitatile specifice destinatarilor;
- (3) capacitatea de a transmite multe informatii simultan;
- (4) bogatia limbajului (limbajul verbal in raport cu cel numeric).

In situatiile in care este necesar un timp indelungat pentru analiza informatiilor putem considera comunicarea inconsistenta. De cele mai multe ori comunicarea fata in fata este cea mai efica pentru ca ofera raspuns feed-back rapid. Astfel se poate valida in timp real mesajul transmis.

In acest tip de comunicare un rol important il au :

- limbajul utilizat;
- tonul vocii;
- expresia fetei.

C. Comunicarea non-verbala



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

În comunicarea orală (directă, față în față), oamenii transmit mesaje prin intermediul expresiilor faciale, modulațiilor vocii, gesturilor și a posturii corpului. Adesea nu suntem conștienți de gesturile noastre și de efectele pe care le au acestea asupra interlocutorului.

În cadrul comunicării non-verbale putem să analizăm și mediul în care are loc comunicarea. Este foarte important să știm în ce mediu poate avea loc un dialog sau altul. Ambientul contribuie la o bună desfășurare a ședințelor sau întreprinderilor de orice fel.

Este imposibil să nu comunicăm. Tăcerea nu implică absența comunicării. Felul în care stăm, mergem, dam din umeri, hainele pe care le purtăm, mașina pe care o conducem, serviciul în care lucrăm, toate comunică idei către ceilalți.

Limbajul tăcerii

În anumite circumstanțe se poate spune că 'tăcerea este de aur'. Există unele situații în care tăcerea generează stănjeneală, dezaprobare, plictiseală sau chiar respingere. Noi suntem ființe sociale, iar societatea este făcută astfel încât să răspundem celorlalți. Avem nevoie de confirmarea faptului că cei din jur ne-au înțeles. Tăcerea este un instrument de comunicare care trebuie folosit cu abilitate.

Limbajul timpului

Deși timpul este același pentru toți, este foarte diferit modul în care fiecare îl percepe. Punctualitatea este un element de mare importanță. Gândiți-vă că ați întârziat la o întâlnire. Ce efecte a avut această întârziere asupra dvs.? Dar atunci când ceilalți au întârziat la respectiva întâlnire? Ați ajuns vreodată mai devreme la o întâlnire? Este o întâmplare sau acest lucru s-a datorat interesului pentru respectiva întâlnire?

În procesul comunicării, semnificativ este modul în care folosim timpul. Dacă stabiliți o întâlnire la o anumită oră și apoi o schimbați, veți comunica ceva despre atitudinea dvs. față de persoana respectivă sau respectiva întâlnire.

Spatiul

Spatiul și poziția socială – există diferențe culturale privind modul în care folosim spațiul. Unii preferă birouri spațioase, cu scaune mari, care să evidențieze superioritatea; alții preferă încăperi mici, luminoase.

Limbajul trupului

Orientarea, poziția, autocontrolul, poziția trupului este foarte importantă. Ea poate să exprime foarte multe stări: resemnare, dezinteres, agitație, mulțumire, modestie, timiditate, dominanță, suspiciune.

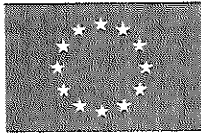
Miscările capului și ale ochilor, expresia feței – exprimă aprobarea sau dezacordul, surprinderea, etc.

Atingerea - în unele situații poate fi unul din mijloacele care exprimă cel mai bine simpatia sau chiar protecția.

Distanța socială – este folosită pentru relații sociale. Existența acesteia permite o mai mare libertate de comportare.

• PARTICIPAREA LA DISCUȚII ÎN GRUP PE TEME PROFESIONALE

În viața organizațională actuală, angajații au învățat să își mascheze și să își ascundă sentimentele, în special față de cei care ocupă poziții ierarhice înalte. De aceea, este adesea dificil de știut care a fost adevăratul impact al mesajului asupra celorlalți. Rezultatul poate fi numai un zâmbet politic, acordul verbal sau consensul aparent, emitatorul presupunând, în mod eronat, că aceste semne



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

de feed-back extern din partea receptorului reprezintă adevărul. O persoană care dispune de bune abilități de comunicare interpersonală poate determina și verifica impactul real pe care spusele sale l-au avut, putând stabili dacă eventuala problemă derivă dintr-o inabilitate de comunicare sau din sistemul de filtrare al celorlalți.

În procesul îmbunătățirii performanțelor legate de comunicare, probabil că nici o abilitate nu este mai importantă decât aceea de a primi feed-back precis și corect în ceea ce privește impactul propriului mesaj asupra celorlalți. Acest lucru necesită sensibilitate datorită faptului că cei mai mulți oameni se tem în fața confruntării directe cu cineva care îi întreabă despre performanțele lor. Nu este ușor pentru o persoană aflată pe o poziție ierarhică inferioară într-o organizație să se confrunte cu o persoană cu un statut mai înalt, pentru a-i acorda un feed-back nesolicitat și probabil nedorit.

Riscurile implicate din perspectiva persoanei de pe nivelul mai scăzut sunt atât de mari, încât dacă situația rămâne intolerabilă, cea mai sigură strategie este aceea de a tăcea și de a spera că trecerea timpului va îmbunătăți condițiile existente.

Această strategie acută a schimbării minimale, larg utilizată pentru rezolvarea problemelor cu cei care au un impact negativ asupra noastră mășcă realitatea și ține ascunse frustrările. Însa, până în momentul în care adevărul iese la iveală, consecințele negative ale unei relații slab dezvoltate sunt dificil de monitorizat.

Uneori este recomandabilă transmiterea unor anumite mesaje importante oamenilor înainte unei întâlniri deschise. Acest lucru le permite oamenilor să citească mesajul și să se pregătească pentru întâlnire.

- o astfel de procedură ar putea fi folosită și în cazul întâlnirilor față în față / unu la unu.
- o altă procedură des utilizată o reprezintă purtarea unei discuții deschise asupra unui aspect, clarificarea nelămuririlor și încheierea unei înțelegeri, urmate de redactarea rezumatului acestei înțelegeri.
- o metodă simplă este aceea de a invita subiectul la o discuție față în față / unu la unu. În mod ideal, aceasta este precedată de un memo scris sau de o solicitare verbală care specifică scopul întâlnirii, pentru a-i oferi subiectului posibilitatea de a se pronunța.
- o altă metodă utilizată este aceea de a solicita subiectului (fie verbal, fie printr-un memo) să-și exprime în scris punctele de vedere referitoare la anumite chestiuni.

Într-o solicitare directă a feed-back-ului verbal sau în scris, persoana rugată poate considera că este urmarită, cercetată. Dacă seful este cel care face cererea, subalternul se poate simți obligat să coopereze, dar nu îi este ușor datorită riscului implicat. Datorită faptului că aceste cereri directe nu sunt anonime, subalternul se poate întreba cât de transant poate fi fără a da impresia de rea-voință. În general, este mai puțin amenințătoare acordarea de feed-back prin sugestii decât prin declararea unor opinii negative.

Un grad mai mare de anonimat rezultă din împartirea angajaților în subgrupuri de 3 - 4 oameni care se întâlnesc pentru a discuta 30 - 45 de minute în urma unei solicitări de acest gen.

- o altă metodă este ca managerul să se întâlnească cu toți angajații pentru a le solicita soluții pentru îmbunătățirea activităților lor. O astfel de discuție este de obicei dinainte planificată și dialogul este mai deschis decât în formatul subgrup; o atmosferă de preocupare și ajutor reciproc va conduce la cel mai util schimb de informații.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- o metoda folositoare o reprezinta exprimarea opiniilor managerului cu privire la anumite probleme si solicitarea opiniilor subalternilor.

Ascultarea

Adevarul este ca oamenii, fara sa vrea, depun eforturi serioase pentru a deveni slabi ascultatori. Ei nu vor sa fie nepoliticosi, asa ca devin maestri in arta prefacatoriei (de exemplu, emit cate un 'aha / oho' sau dau din cap). Pe scurt, oamenii devin maestrii in 'a dormi cu ochii deschisi'. Printre metodele prin care pot fi depasite obiceiurile ascultarii pasive se numara urmatoarele:

1. urmarirea sensului, a intregului sens al mesajului. A auzi ceea ce spune cineva nu este acelasi cu a intelege ce vrea sa spuna acea persoana. Ascultatorul trebuie sa fie activ;
2. retinerea de la evaluari. Un ascultator eficient nu comenteaza de o maniera critica ideile vorbitorului. Evaluarea trebuie facuta dupa exprimarea unei idei complete, altfel se rupe sirul ideilor vorbitorului;
3. colaborarea cu vorbitorul. Rabdarea in ascultare si ajutorul dat vorbitorului in exprimarea ideilor sunt esentiale. Discursul este un proces inexact de comunicare, intelesul cuvintelor / frazelor iesind mai bine la iveala in urma unei conversatii intre vorbitor-ascultator.
4. verificarea perceperii intelesului mesajului. Acest lucru permite verificarea acuratetii ascultarii. Un vorbitor poate reformula unele cuvinte / fraze, acoperind astfel golurile existente in comunicare.

Sfaturi:

Incuviintati dand usor din cap si asteptati;

Priviti atent la vorbitor;

Folositi expresii ca: 'Inteleg', 'Adevarat';

Repetati ultimele cuvinte pe care le-a spus vorbitorul;

Spuneti-i vorbitorului ce ati inteles din ce v-a spus;

Daca nu ati inteles, sugerati-i sa va dea detalii;

Nu-l intrerupeti pe vorbitor;

Instructorul trebuie sa stie sa depaseasca barierele de comunicare cu indivizii grupului;

Este dificil sa stabilesti o lista atotcuprinzatoare a acestora. Ele difera de la un grup la altul, de la un individ la altul, in functie de 'cultura organizatiei' din care provine cursantul sau grupul.

Care ar putea fi aceste bariere si in ce masura ele ar putea fi depasite?

Lipsa de disponibilitate pentru comunicare este generata de:

- mentalitatea si limitele de intelegere a individului;
- interesele si avantajele generate de activitatea de instruire la care participa;
- lipsa de incredere in efectul pozitiv al instruirii;
- teama de imposibilitatea armonizarii cunostintelor insusite la curs si aplicarea lor la locul de munca;
- lipsa interesului, apatia, inertia, varsta, stresul, s.a.;
- divergenta convingerilor.

Nu exista bariere de netrecut pentru un facilitator bun.

Este suficient:

- sa fim convinsi de necesitatea si eficienta lucrului pe care-l facem;
- sa descoperim barierele cunoscand grupul si membrii sai;
- sa le constientizam;
- sa dorim a le depasi;



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- sa actionam in acest sens.

Metode mentale de manipulare care pot facilita ascultarea eficienta:

1. anticiparea urmatoarei idei a vorbitorului. Acest lucru asigura ascultarea agresiva si invatarea prin comparatie si contrast;
2. identificarea elementelor cheie ale unei conversatii. Identificarea elementelor de sprijin ale punctelor principale ale discutiei va mari capacitatea ascultatorului de a retine ideile esentiale;
3. elaborarea de rezumate mentale. Atunci cand vorbitorul ia o pauza, ascultatorul eficace recapituleaza ceea ce i s-a spus, organizandu-si mental ideile exprimate.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

DESFAȘURAREA MUNCII ÎN ECHIPA

• IDENTIFICAREA SARCINILOR ÎN CADRUL ECHIPEI

Necesitatea muncii în echipă a devenit tot mai evidentă pe măsură ce politicile de resurse umane au evoluat și firmele au început să țină cont de nevoia de comunicare și contact uman a propriilor angajați, conștientizând valoarea motivatională superioară a dialogului și susținerii reciproce, într-o echipă.

Membrii unei echipe ajung să se cunoască foarte bine, conștientizând la depășirea dificultăților curente. În plus, diversitatea și varietatea soluțiilor oferite crește cel puțin aritmetic cu fiecare membru. Lucrul în echipă poate fi de aceea extrem de motivant, deoarece fiecare proiect aduce cu sine experiența contactului cu ceilalți și bucuria de a beneficia de sprijinul acestora. În felul acesta compania își fidelizează o dată în plus angajații, pentru că nimic nu regretă oamenii mai mult la schimbarea unui loc de muncă decât lipsa unui fost coleg la noul loc de muncă.

Dacă aceste legături ajung să fie puternice, confortul afectiv poate suplini și compensa alte lipsuri inclusiv în salarizare. Iată de ce, lucrul în echipă este adesea folosit ca mijloc de combatere și diminuarea rutinei zilnice. Nu salariul se constituie în cel mai important factor de motivare, ci conținutul muncii, natura sarcinilor curente și modul în care aceasta activitate, prestată 8 -10 ore pe zi în fiecare zi, corespunde cel mai bine necesităților interne de creștere și dezvoltare.

O muncă rutinantă este o muncă care nu aduce nimic nou în planul solicitărilor cognitive. Oamenii simt că se pot detașa și că pot aplica același pattern acțional în fiecare zi. La un moment dat chiar anumite activități pot fi efectuate cu jumătate de atenție, ceea ce lasă timp pentru meditație și în paralel pentru întărirea convingerii că nu mai este nimic de învățat și deci, că este timpul unei schimbări. În acest moment oamenii încep să caute să compenseze, urmărind să identifice diverse mijloace prin care pot depăși plictiseala și plafonarea. Astfel de debusee pot fi discuțiile cu colegii sau microactivități (un joc pe PC, lectura unui ziar...) posibil de efectuat în momentele mai libere.

Dacă mijloacele de compensare nu sunt suficiente, treptat se acumulează tot mai mult stres și frustrare în legătură cu jobul curent, intrându-se într-un cerc vicios. Discuția cu un coleg, împărtășirea problemelor pot însă diminua mult efectele negative ale rutinei.

Echipa înseamnă comunicare directă și fatidică, obligând la asumarea constantă a responsabilității propriilor sarcini, deoarece neîndeplinirea acestora este imediat sancționată de grup.

Într-o adevărată echipă este nevoie de promovarea unor reguli de genul:

1. respectați-va colegii, tratați-i așa cum ați vrea să fiți voi tratați, ca oameni capabili, cu calități frumoase, cu trebuințe, aspirații și scopuri la fel de legitime ca ale voastre.
2. lucrați bine și intens, urmăriți să aveți performanța nu pentru a-i surclasa pe colegi, a le dovedi că sunteți mai inteligenți și mai pricepuți decât ei, sau pentru a demonstra sefului că sunteți mai valoroși decât oricine, ci din înțelegerea necesităților muncii, a nevoii de a îndeplini bine îndatoririle de serviciu.
3. comunicați curent, informați-va reciproc, consultați-va cu ceilalți, ajutați-va în procesul pregătirii și derulării unei acțiuni; în caz de succes, bucurați-va împreună, în caz de eșec, pastrăți-va calmul și luciditatea, nu va învinuiți unul pe altul; cautați împreună cauzele eșecului și reluați de la capăt și cu încredere, acțiunea inițială.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

4. nu transformați divergențele de opinii și soluții în motive de ceartă sau acuze. Priviți-le ca pe ceva firesc, cautați să sesizați elementele comune, aveți tăria de a recunoaște și de a aprecia deschis ideea celui alt atunci când este mai bună.
5. evitați denigrarea și calomniile, nu comentați negativ diverși colegi și nu formați grupulețe care să dezbine echipa.
6. ajutați-vă și cooperați activ. Acceptați ideea ca astfel va completați reciproc, nu din compasiune, ci pentru a acoperi sau substitui nepriceperea celui alt, pentru reușita acțiunii, pentru îndeplinirea activităților organizației.
7. indiferent de valoare și experiența de aport personal la realizările grupului nu va dați aere de superioritate, evitați aroganța și trufia, ci promovați lauda sinceră și indemnul prietenesc.
8. apreciați cu franchețe și onestitate rezultatul muncii colegilor, nu le subapreciați inițiativele și strădaniile de a obține performanțe. Discutați pe marginea lor, învățați din experiența celorlalți, cereți-le ajutorul atunci când aveți nevoie.
9. nu-i învinuiți pe alții pentru greselile personale. Asumați-le, recunoașteți deschis în ce constă vina voastră, acest lucru va consolida imaginea voastră în ochii colegilor.
10. dezvoltați și consolidați sentimentul de prietenie, împărtășiți din trăirile, frământările și satisfacția voastră, abordați cu tact și discreție și problemele care depășesc cadrul profesional.

Definierea sarcinii: în calitate de lider se impune să definești sarcina în termenii obiectivelor, să îi dai un caracter colectiv, comunicând-o și împărtășind-o și celorlalți.

Planificarea: există patru factori care pot determina care metoda de planificare este cea mai adecvată, respectiv: condițiile impuse de timp, resursele existente, poziția pe care o aveți în cadrul echipei, experiența și competența echipei.

Briefing-ul: se pune echipa în temă printr-o ședință la care participă toți cei implicați în activitate și se are în vedere realizarea unui echilibru între necesitățile grupului, ale individului și ale sarcinii.

Controlul: secretul acțiunilor de control este acela de a avea o idee clară despre ce anume urmează să se întâmple, unde anume, cine va acționa și cum. Ideal ar fi ca grupul sau individul cu care cooperați să exercite un auto-control, corelandu-și propria performanță cu standardele fixate.

Identificarea sarcinilor:

- asigură aprovizionarea cu materii prime, materiale necesare desfășurării activităților specifice.
- organizează activitatea personalului din subordine: stabilește activitățile, atribuțiile și sarcinile personalului; stabilește programul de lucru și activitățile zilnice ale personalului;
- elaborează rețete pentru produsele oferite spre vânzare; calculează costurile;
- elaborează lista de preparate și băuturi;
- organizează activitățile specifice: asigură curățenia și igiena bucătăriei și a spațiilor de servire; verifică și pregătește ustensilele și obiectele de inventar pentru producție și servire; asigură cantitativ și calitativ materiile prime;
- realizează preparatele culinare;
- servește preparatele și băuturile;
- verifică starea funcțională a tuturor dotărilor și a instalațiilor;
- verifică calitatea serviciilor de cazare;
- verifică calitatea preparatelor și a servirii;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- verifica gramajul preparatelor;
- verifica calitatea produselor din punct de vedere organoleptic; apreciaza aspectul produselor; asista personalul in timpul servirii sau realizeaza servirea, daca e cazul.

• MUNCA IMPREUNA CU ECHIPA

In ultimul timp s-a dezvoltat tot mai mult munca in echipa, prea putine posturi solicitand doar o activitate individuala. Din acest motiv, e important sa stii care este contributia ta la rezultatul muncii colective, ce rol iti asumi atunci cand lucrezi cu mai multi colegi la realizarea unui obiectiv comun.

Testul acesta iti da posibilitatea sa intelegi care este rolul tau in echipa: esti lider, initiator, finalizator, evaluator sau moderator? Pentru fiecare intrebare exista cinci variante de raspuns.

Alege una singura, pe cea care ti se potriveste cel mai bine.

La sfarsit, numara raspunsurile bifate, in tabel, pentru fiecare tip de comportament.

Cel la care ai adunat mai mult de doua raspunsuri este si rolul care te caracterizeaza in echipa. Nu exista raspunsuri corecte sau gresite, de aceea este de dorit sa fii sincer (a).

1. Ce atitudine adopti atunci cand lucrezi in echipa?

Ma concentrez asupra sarcinilor de indeplinit.

Li incurajez pe ceilalti sa se exprime liber si ii sustin cand au idei valoroase.

Sunt atent (a) la toate ideile exprimate si le analizez punctele tari si slabe.

Glumesc cu colegii incercand sa destind atmosfera.

Intr-o situatie data, ma gandesc la alte cai de rezolvare a problemei.

2. Daca ai lucra in conditii de stres, care dintre insusirile si capacitatile enumerate mai jos ti-ar fi afectata?

Obiectivitatea

Simtul umorului

Creativitatea

Capacitatea de a-i coordona pe ceilalti

Capacitatea de a urgenta rezolvarea problemelor

3. Ce te atrage cel mai mult atunci cand lucrezi intr-un grup de colegi?

Posibilitatea de a-i indruma, pentru a creste eficienta echipei.

Un subiect interesant, care imi stimuleaza imaginatia.

Sansa de a cunoaste mai bine diversi oameni.

Clarificarea situatiilor si a modurilor de rezolvare a acestora.

Indeplinirea la timp si in bune conditii a sarcinilor.

4. Care aspect al muncii in echipa ti se pare cel mai important?

Atmosfera calma si relaxata

Finalizarea actiunii



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Activarea si omogenizarea grupului

Ideile noi care genereaza moduri inedite de rezolvare a unei probleme.

Analiza realista a solutiilor sugerate in grup

5. Ce ti-ar putea reprosa colegii la serviciu?

Sunt atat de concentrat (a) asupra muncii mele, incat ma detasez prea mult de ceea ce se intampla in jur.

Divaghez usor si nu sunt destul de atent (a) la ce am de facut.

Imi fac prea multe griji legate de faptul ca lucrurile n-ar putea fi terminate la timp sau la standardele cerute.

Am un spirit critic prea dezvoltat.

Contribui prea rar cu idei sau solutii.

6. Pentru ce crezi ca te-ar putea aprecia colegii de serviciu?

Sansa egala pe care o acord fiecaruia de a-si expune ideile.

Gandirea mea clara si logica

Spiritul de initiativa

Perfectionismul meu

Calmul si spiritul meu camaraderesc

7. Care dintre urmatoarele situatii de la serviciu te impresioneaza placut?

Apar multe idei originale, interesante.

Atmosfera este destinsa si toata lumea e multumita.

Solutiile propuse sunt analizate in mod obiectiv.

Sarcinile de serviciu se rezolva usor.

Toti avem posibilitatea sa discutam liber.

INTERPRETAREA REZULTATELOR

VARIANTE	1	2	3	4	5	6	7
Lider	B	D	A	C	E	A	E
Initiator	E	C	B	D	A	C	A
Finalizator	A	E	E	B	C	D	D
Evaluator	C	A	D	E	D	B	C
Moderator	D	B	C	A	B	E	B

LIDER – Marele tau talent consta in capacitatea de a coordona activitatea grupului si de a acorda aceeasi atentie tuturor colegilor. Le sustii ideile valoroase, care merita luate in considerare. Esti convins ca ai un statut egal cu cel al colegilor tai si nu incerci sa te impui prin forta si manipulare.

INITIATOR – Punctul tau forte in munca in echipa, dar si in alte situatii este imaginatia bogata si creativitatea. Gasesti usor solutii noi la problemele cu care se confrunta grupul fiindca le abordezi din perspective noi. Iti trebuie o activitate care sa iti solicite imaginatia, nu-ti prieste munca de rutina. De obicei esti visator (oare) si realismul nu prea te caracterizeaza.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

FINALIZATOR – Te axezi pe rezolvarea problemelor de serviciu, fiindcă esti, întâi de toate, omul datoriei împlinite. Pentru tine este esențial ca treaba să fie făcută cât mai repede și mai bine. Ca orice perfectionist, nu de puține ori ești și tensionat (a), ceea ce ar explica faptul că nu întotdeauna ești agreat (a) de colegi. Învăța să te relaxezi; bucură-te și de drumul străbătut, nu doar de atingerea țintei.

EVALUATOR – Cel mai important atu al tău este gândirea obiectivă. Capacitatea ta de analiză e remarcabilă și o folosești perfect în munca în echipă. Ești realist (a) și ajungi cu ușurință la concluzii juste. Analizezi punctele tari și slabe ale soluțiilor oferite de ceilalți pentru rezolvarea problemelor. Uneori rolul tău este ingrât: ți se poate reproșa spiritul critic excesiv.

MODERATOR – ești o persoană foarte echilibrată și prietenoasă. De asemenea, ai simțul umorului foarte dezvoltat. Toate aceste calități fac din tine o persoană aparte, agreată atât la serviciu, cât și în cercul de prieteni. Ți susții colegii din punct de vedere afectiv, îi ajuti, îi înțelegi când au probleme. Totuși există și o latură negativă a acestei atitudini care te poate face să-ți neglijezi munca.

A fi manager poate că nu pare multora prea complicat. Dar a fi un bun manager e cu totul altă treabă. O afacere de succes nu se bazează exclusiv pe geniul și experiența unui singur om, cel puțin nu în majoritatea cazurilor. O afacere de succes e rezultatul muncii în echipă. În condițiile astea, a fi un bun manager nu înseamnă deci, să știi să formezi și să conduci o echipă.

Iar asta e un domeniu în care mulți sunt interesați să investească pentru că o companie nu este mai puternică decât cel mai slab dintre managerii săi. O echipă bună se construiește cu greu, dar există câteva lucruri care se aplică în orice situație, atunci când cauți să ai lângă tine cei mai buni specialiști, cei mai buni organizatori, cei mai buni lideri.

Angajază-i pe cei mai buni! Nu cred că trebuie explicat de ce e nevoie de cei mai buni angajați pentru a avea o companie de succes. Așa că dacă ești interesat de rezolvarea lucrurilor la timp, iar calitatea nu este un lucru de la care se poate face rabat, fii pregătit să plătești pentru a avea echipa dorită. Cei mai buni specialiști sunt sigur foarte scumpi, au pretenții și cereri care poate par ciudate, dar ei sigur vor rezolva orice problemă. Și atunci, nu merita oare investiția? Și cum poți face asta?

Alege viitorii membri ai echipei în funcție de trăsăturile definitorii ale celor mai buni angajați ai companiei. Trecutul biografic al noului venit este foarte important. Dacă împartășesc aceleași pasiuni, au aceleași interese și experiențe profesionale comparabile, atunci noul venit se va putea integra foarte repede. Perioada de acomodare va fi mult mai scurtă, iar rezultatele nu vor întârzia să apară. Sincronizează îndatoririle unui angajat cu aptitudinile și motivațiile acestuia. Nici un șef nu își poate motiva angajații, doar ei însși o pot face. De aceea, dacă sarcinile sunt distribuite în așa fel încât fiecare lucrează la ceea ce știe mai bine și îi și face plăcere, rezultatele vor fi mai mult decât excelente. Lucrând la ceva ce îți face plăcere, te automotivează să dai ce ai mai bun, iar asta e valabil pentru oricine. Din acest motiv e foarte bine să știi cât mai multe despre cei din echipa ta, să îi cunoști cât mai bine. Relațiile interpersonale dintre angajați sunt foarte importante atunci când formezi o echipă. Degeaba i-ai ales pe cei mai buni din domeniu dacă ei nu se pot suferi și vor face tot ce le sta în putință să se submineze.

Combinatia dintre un angajat extrovertit, plin de energie și vorbăret, dar foarte bun la ceea ce face, și tipul tăcut, care calculează orice risc, și face totul ca la carte este una sortită eșecului, pentru că



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

nici unul nu agreeaza stilul de lucru al celuilalt. Si aici este foarte important pentru un bun manager sa isi cunoasca angajatii, sa stie stilul de lucru al fiecaruia, dar mai ales personalitatea. O data formata echipa, aceasta trebuie, sa spunem, monitorizata. Nu stii niciodata daca aprecierile referitoare la cum se vor intelege intre ei membrii echipei sunt corecte. De aceea, discutiile fata in fata cu fiecare in parte pot furniza informatii utile despre atmosfera de lucru. Poate ca tu, ca sef, consideri ca unul dintre angajati nu face nimic, ca doar se tine de glume, iar productivitatea sa in cadrul echipei este scazuta.

Dar poate ca tocmai acel angajat este cel care tine echipa unita, el este cel care ii indeamna sa socializeze, sa se cunoasca mai bine. In acest caz, chiar daca rolul sau in ceea ce priveste derularea proiectului in ansamblu nu este foarte bine definit, simplul fapt ca reprezinta elementul de legatura intre membrii echipei il face, de cele mai multe ori, de neinlocuit.

Un bun manager isi asuma greselile, lasand in acelasi timp laurii pe fruntea echipei sale. Nu incerca sa gasesti de fiecare data un vinovat. Frica nu este o solutie de a-ti responsabiliza angajatii. In plus, o atmosfera tensionata nu va da niciodata rezultate. In schimb, sarbatorirea fiecarui succes, oricat de mic, mareste increderea subalternilor atat in ei insisi, cat si in tine, ca sef. Recunoasterea meritelor colective mareste sentimentul de apartenenta la grup al angajatilor, dar si increderea in puterea lor individuala. Mai mult, se vor simti importanti pentru economia echipei din care fac parte.

Echilibrul intre binele individului si cel al echipei este foarte important, de aceea practicile, obiceiurile care au rezultate pozitive trebuie incurajate. Un climat prietenos da intotdeauna rezultate. Pentru a reusi, trebuie sa fii inflexibil in ceea ce priveste rezultatul dorit. In schimb, in relatia cu angajatii trebuie sa fii intelegator, sa le lasi spatiul de manevra. Astfel fiecare isi va putea dezvolta aptitudinile pe care le va putea folosi apoi in avantajul proiectului la care lucreaza. E important de stiut insa ca realizarile individuale nu folosesc la mare lucru daca nu sunt in avantajul echipei.

Ca si in cazul meciurilor, fie ele de fotbal sau orice altceva...un bun jucator da mingea mai departe. Aici nu e loc de egoism.

Daca esti un sef bun, atunci pui echipa pe primul loc. Le permiti sa greseasca si sa-si spele pacatele. Astfel vor dobandi incredere atat in ei insisi, cat si in tine ca sef, pentru ca, asa cum am spus mai sus, frica nu ajuta pe nimeni. O buna echipa comunica foarte mult si constant. Dar nu numai comunicarea dintre membrii echipei conteaza, ci mai ales cea dintre varful ierarhic si subalterni.

De aceea e foarte indicat ca managerul sa se asigure ca toti cei care parte din echipa au inteles exact ce se asteapta de la ei, care este scopul final, care sunt problemele ce trebuie rezolvate. Orice decizie trebuie comunicata tuturor, dar mai ales explicata.

Nimeni nu va da rezultate maxime daca e implicat in ceva ce nu intelege. Construirea unei echipe performante nu-i deloc o treaba usoara, dar este extrem de reconfortant cand vezi rezultatele unei decizii bine luate. Pentru asta, cele mai importante trei lucruri sunt: fii realist in legatura cu viitorul, scopul si viziunea echipei tale, lasa angajatilor spatiu de miscare, sa poata lua singuri decizii, sa isi asume riscuri, si nu fa rabat de la a-i avea in jur pe cei mai buni.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

ASIGURAREA CONDITIILOR IGIENICO- SANITARE

• **BIJUTERIILE, COSMETICELE SI PARFUMURILE.**

Bijuteriile nu permit spalarea corecta a mainilor, intre ele si piele pot ramane portuni de incarcatura microbiana. In santurile bijuteriilor, in porii curelelor de ceas pot ramane resturi alimentare in care se dezvoltă colonii de microbi, care cad apoi pe alimente.

Cosmeticele cu mirosuri puternice si parfumurile transmit mirosuri straine mancarii.

• **IGIENA PERSONALA**

Igiena personala reprezinta totalitatea manoperelor pentru realizarea unei stari de curatenie a intregului trup, a imbracamintei, astfel incat lucratorul sa nu devina o sursa de contaminare a produselor alimentare sau de imbolnavire a propriei persoane. Organismul secreta diferite substante in mod permanent, cum ar fi sudoarea, celulele moarte. Aceste substante sunt suport nutritiv pentru microorganisme, degaja mirosuri neplacute si pot contribui la alterarea alimentelor.

Organismul uman elimina microorganisme pe diverse cai: calea fecala, urinara, din cavitatea bucala, din cavitatea nazala.

Prin relatia permanenta cu mediu inconjurator, omul poate primi pe suprafata pielii si sale si in nas, urechi, gura, praf si microorganisme pe care apoi le transmite alimentelor si utilajelor pe care le foloseste si de pe acestea ele pot ajunge la consumator. De aceea, igiena personala generala trebuie extinsa la toate suprafetele si anexele corpului, saptamanal sau de doua, trei ori pe saptamana.

Igiena personala se face cu curatirea celei mai mari parti a corpului zilnica.

Inaintea inceperii lucrului se va face dus general cu apa calda si sapun, schimbarea imbracamintei de strada cu echipamentul de lucru, precum si a incaltamintei.

In timpul lucrului, frecventa spalarii diferitelor zone de pe corp depinde de tipul acestora si de gradul de risc de contaminare a alimentelor in diferite operatiuni de prelucrare.

La sfarsitul lucrului: dus general cu apa si sapun si reluarea hainelor si incaltamintei de strada.

Ca ustensile se folosesc: perii, bureti, periute, degrositoare, trusa de unghii, uscator de par, piepten, iar ca substante se folosesc sapun, sapun lichid, detergenti, deodoranti, creme, balsamuri.

Mainile curate si ingrijite se vor spala de mai multe ori pe zi, obligatoriu dupa folosirea grupului sanitar cu apa calda si sapun, folosindu-se peria; unghiile curatate, taiate cat mai scurt, iar la femei se admite doar lacul incolor. Mainile sunt acele parti ale corpului care vin in contact cel mai frecvent cu alimentele.

De aceea este esential ca ele sa fie curate in permanenta, de la inceperea pana la terminarea muncii. Pe maini pot trai si chiar inmulti microorganisme, dintre care multe sunt patogene, putand produce toxinfectii alimentare. Spalarea si dezinfectia sunt obligatorii pentru prevenirea imbolnavirii.

Unghiile:

- taiate scurt pentru a nu permite retinerea de murdarie subunghiala.

- curatate cu periuta si sapun pentru a se scoate murdaria din santul periunghial.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- nedate cu lacuri pentru a se observa daca sunt curatate si pentru ca lacul sa nu cada in mancare.
- sa nu se rupa sau roada cu dintii, ci sa se taie cu foarfecele si sa se pileasca cu pila.
- orice ranire sau infectie locala se anunta sefului, apoi se adreseaza medicului, pentru a preveni contaminarea alimentelor.
- sa nu se suga.
- sa nu se taie in incaperi unde sunt alimente.

Pentru curatarea-spalarea mainilor sunt absolut necesare: apa calda, sapunul, periuta de unghii si un sistem de uscare. Pentru dezinfectii se folosesc solutii clorigene, solutii alcoolice.

Apa calda trebuie sa fie potabila pentru a nu contamina cu microbi si a nu murdari mainile.

- suficient de calda pentru a asigura desprinderea cu usurinta a murdariei.
- cantitativ suficienta pentru sapunire si clatire.

Sapunul:

- de buna calitate pentru asigura sapunirea suficienta, pentru degajarea murdariei de pe suprafete.
- bine intretinut, curat, depozitat in savoniere sau recipiente curate, ca sa nu favorizeze dezvoltarea microbilor.

Periuta trebuie:

- sa fie personala si nu pentru mai multe persoane.
- cu perii suficient de numerosi si duri pentru a putea scoate murdaria din santurile perunghiale, dar care sa nu produca raniri.

Tehnica spalarii:

Pentru desprinderea murdariei de pe suprafata mainilor se fac urmatoarele manopere:

- buna umezire a mainilor cu apa calda la jet de apa.
- sapunirea, clabucirea.
- frecarea mecanica a mainilor pe fiecare parte a lor.

Operatiile trebuie sa dureze cca 10 secunde pentru fiecare zona spalata. Clatirea mainilor cu apa calda pana la desprinderea tuturor urmelor de sapun folosind jetul de apa.

- uscarea mainilor: la jet de aer cald, cu prosoape de unica folosinta, cu prosoape textile care sunt rulate pe un suport permitand stergerea mainilor de fiecare data pe o portiune nefolosita.

Mainile se spala:

- la inceperea muncii.
- la schimbarea operatiei de lucru.
- in cadrul aceleasi operatii tehnice, daca aceasta a depasit 10 minute.
- dupa atingerea parului, nasului, urechilor, gurii si pielii.
- dupa manipularea materiei prime si a ambalajelor.
- dupa fiecare pauza la reintrarea in zona de lucru.
- dupa iesirea de la WC.
- dupa curatirea si dezinfectia locului de munca.

O atentie deosebita trebuie acordata ingrijirii capului (barbatii se vor barbieri zilnic sau de cate ori este nevoie), tunsoarea clasica, fara perciuni, pieptanat. Femeile vor avea o coafura ingrijita, fara exagerari (coc, coada, zulufi) si un machiaj discret. Se recomanda deodorante si parfumuri cu mirosuri suave, usoare si placute. Abuzul de fard, lacul de unghii strident si parfumul cu miros intepator sau de o calitate indoielnica trebuiesc evitate, toate acestea diminuand sobrietatea si seriozitatea tinutei. Dintii se



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

vor spala dimineata, seara si dupa fiecare masa, folosindu-se apa de gura, iar fumatorii vor acorda un plus de atentie pentru evitarea îngalbenirii lor.

Parul are bacterii pe suprafata sa, din care unele sunt patogene. In mod natural zilnic cad cca 100 de fire de par existand posibilitatea contaminarii alimentelor. Sa nu uitam ca matreata care se intalneste adesea este si ea purtatoare de microorganisme.

Pentru prevenirea contaminarii alimentelor, parul trebuie sa fie:

- spalat cat mai des si mai bine.
- cat mai bine strans si protejat cu bonete, basmale, in toate locurile de preparare a alimentelor si a mancarii.
- pieptanat numai in afara zonelor de lucru.
- trebuie sa fie neatins cu mana in timpul muncii, iar daca aceasta se produce este obligatoriu sa ne spalăm pe maini.

In gura, nas si urechi adesea se gasesc bacterii patogene, cum ar fi *Stafilococcus aureus*, care produce infectarea si aparitia puroiului, cu cortegiul de consecinte.

Trebuie impiedicata trecerea din gura, nas si urechi pe alimente si mancare. Aceasta se face prin:

- o cat mai buna igiena – curatarea acestor activitati.

Obiceiuri corecte in timpul lucrului:

- > nu scuipam, nu tusim, nu stranutam deasupra mancarii.
- > nu ne scarpinam in nas, urechi, gura, sau daca am facut-o ne spalăm pe maini imediat.
- > nu ne stergem nasul, ochii sau urechile in locuri unde sunt alimente sau mancaruri.

Pentru aceste operatii vom utiliza numai batiste de unica folosinta si apoi ne vom spala pe maini si dupa caz, ni le vom dezinfecta.

- > nu mestecam si nu scuipam guma.
- > nu fumam pe mancare, putand ajunge scrum si mucuri cu microbi din gura, mancarea poate lua miros de fum.
- > nu gustam cu degetul mancarea.
- > nu ne roadem unghiile si nu ne lingem degetele.

Pielea

Aceasta chiar spalata mai contine microbi care pot trai pe ea, indeosebi in santuri si pe langa bulbul firului de par. Microbii pot sa produca infectii locale si din acestea pot trece in alimente.

Pentru a preveni contaminarea alimentelor cu microbii de pe piele trebuie:

- sa ne spalăm cat mai bine pielea si eventual sa dezinfectăm unele haine.
- sa nu ne scarpinam bucele, cosurile, pielea sau daca o facem sa ne spalăm si sa dezinfectăm mainile imediat.

Orice zgarietura, intepatura sau taietura este de regula infectata. O picatura microscopica de puroi, daca ajunge in mancare este aproape sigur ca acela care o va manca va face toxiinfectie alimentara. Pentru a preveni acest lucru trebuie:

- sa eviti zgarierea, inteparea sau taieturile. Imediat ce ne-am zgariat sau taiat, sa dezinfectăm rana si sa o acoperim cu un pansament etans impermeabil.
- trebuie sa avem grija ca pansamentul sa nu cada in mancare.
- daca pansamentul a cazut in mancare, aceasta se arunca obligatoriu!
- daca rana este adanca, ne adresam imediat medicului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

• MENTINE STAREA DE CURATENIE LA LOCUL DE MUNCA

Alimentele sunt considerate bune de consum atunci când, prin caracteristicile lor fizico-chimice, bacteriologice și biologice, nu au efect nociv asupra sănătății consumatorului, ci din contra, își exercită rolul nutritiv și îl determină pe acesta să le consume cu plăcere.

Cadrul legal privind normele igienico-sanitare privind transportul, depozitarea, prelucrarea și servirea preparatelor este asigurat de O.M.S. 9761199 și H.c. 11981200.2

Activitatea specifică secțiilor de producție impune respectarea cu strictețe a măsurilor de igienă; această problemă trebuie să fie privită în permanență cu foarte multă atenție, deoarece orice neglijență poate avea consecințe grave în ceea ce privește îmbolnăvirea gastro-intestinală a consumatorilor.

Curățenia în secția de producție trebuie făcută atât după terminarea lucrului, cât și înainte de începerea acestuia.

De regulă, pereții secțiilor principale de producție și ale anexelor acestora vor fi plăcați cu faianță până la 1/3 din înălțime și este recomandat ca pardoselile să fie confecționate din ciment, mozaic sau gresie.

În afara de curățenia zilnică trebuie făcută și curățenie generală, care constă, în principal, în aerisirea încăperilor, stergerea prafului de pe tavane și pereți, a geamurilor, pervazurilor, hotelor, utilajelor, a mobilierului, etc., spălarea acestora cu apă caldă și detergenți, dezinfectarea cu soluție de bromocet cu o concentrație de 2%, pulverizată cu ajutorul unei pompe.

Curățenia se termină prin spălarea (după zece minute) a suprafețelor dezinfectate cu multă apă.

Pentru igienizarea spațiului de producție și a anexelor acestuia se vor folosi mături și găleți diverse, tei pentru spălarea pardoselilor, perie cu coadă lungă pentru curățarea plăfoanelor, carpe din finet pentru șters praful, carpe din moiton sau pasla pentru spălarea pardoselilor, pompa, detergenți și bromocet.

Utilajele, mobilierul și ustensilele de lucru vor fi curățate atât după terminarea lucrului, cât și înainte de începerea acestuia.

La terminarea lucrului se vor curăța mai întâi eventualele resturi alimentare, se vor spăla cu apă fierbinte, sodă calcinată și detergenți, vor fi dezinfectate cu soluție de bromocet în concentrație de 2%, apoi vor fi limpezite, după circa 10 minute cu multă apă.

Igienizarea utilajelor și a ustensilelor de lucru se face de câte ori este necesar și în timpul procesului de producție.

Ustensilele de lucru se vor igieniza prin săpunadă; după ce se curăță de eventualele resturi alimentare se spală cu apă fierbinte și detergenți (eventual cu periute adecvate), se clătesc, se dezinfectează cu soluție de bromocet, apoi se spală cu apă rece.

În urma igienizării, ustensilele folosite pentru această operațiune se vor spăla și se vor depozita într-o încăpere specială.

Igiena grupurilor sanitare

Se spune, mai în glumă, mai în serios, că într-un grup sanitar ar trebui să poți mânca un sandwich fără să-ți dai seama că nu ești în salonul restaurantului. Adevărul este că grupul sanitar al unui restaurant ilustrează nu numai gradul de civilizație al respectivului popor, dar și respectul pe care personalul



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

unitatii trebuie sa-l aiba fata de clienti. Pentru asta igenizarea grupurilor sanitare trebuie facuta in permanenta.

Grupurile sanitare vor fi amenajate separat pentru femei si pentru barbati cu semne distinctive pe usi, in incinta acestora netrebuind sa lipseasca sapunul (de preferinta lichid), hartia igienica, prosoapele de unica folosinta, precum si uscatoarele de maini.

Dupa terminarea operatiunii de igenizare a grupului sanitar, unde vor fi folositi detergenti si substante dezinfectante, vor fi utilizate de asemenea substante odorizante, dupa care ustensilele folosite se vor curata si depozita in incaperi speciale, separate de cele folosite pentru igenizarea saloanelor, holurilor si spatiilor comune.

Lucratorii isi vor spala bine mainele si vor folosi pentru dezinfectia proprie substante adecvate. Este recomandat ca pe timpul igenizarii grupului sanitar sa nu se poarte costumul de prezentare.

IV. ACTIONEAZA PENTRU PREVENIREA APARITIEI FOCARELOR DE CONTAMINARE

Riscurile lucratorului:

- imbolnavirea prin boli microbiene, micotice, parazitare.
- alterarea aspectului fizic.
- starea de disconfort fizic, psihosocial si profesional material.
- plata daunelor catre consumatorul afectat.

Riscurile consumatorului:

- imbolnavirea prin transmiterea de microbi, virusi, ciuperci, paraziti de la lucratorul din alimentatie datorita unor substante chimice folosite necorespunzator de acesta.

Riscurile bacteriene:

Alimentele pot determina imbolnavirea consumatorului in cazul in care nu sunt respectate toate criteriile tehnologice, de sanatate si igiena la producerea, manipularea, transportul si utilizarea acestora.

Aceste imbolnaviri pot varia de la afectiuni usoare pana la forme foarte grave care se pot solda chiar cu moartea consumatorului.

Pentru a elimina aceste efecte dezastruoase trebuie identificate si eliminate cauzele care le-au generat.

Alimentele pot deveni insalubre fie prin contaminare, cand aparitia de substante toxice este accidentala, fie prin poluare, cand aparitia substantelor toxice este permanenta. Prin definitie, unui produs alimentar li se pot asocia **trei categorii de riscuri:**

1. risc biologic;
2. risc chimic;
3. risc fizic.

Riscurile biologice pot fi:

- bacteriene;
- virale;
- parazitologice.

Bacteriile sau microbii sunt organisme microscopice constituite dintr-o singura celula, si care, in conditii adecvate se poate multiplica prin diviziune binara (dintr-o celula rezulta doua celule identice) , in organismul uman sau in aliment.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Consecințele îmbolnăvirii consumatorului:

- suferința fizică - psihică
- pierderi materiale
- afectări sociale ca rezultat al dificultăților legate de boală
- cereri de despăgubiri.

Starea de sănătate a personalului:

Prin starea de sănătate înțelegem bilanțul integrității și funcționalității organismului la un moment dat, fapt care se reflectă asupra capacității de muncă individuală și a stării de bine a persoanei și a celor din jur.

Stabilirea stării de sănătate a lucrătorului se face prin:

- examen medical la angajare.
- examen medical periodic.
- examen medical de triaj epidemiologic.

Examenul medical la angajare:

Se face la angajare înainte de a începe munca, și constă în:

- examinarea clinică a aparatelor și sistemelor organismului.
- examene de laborator: serologic pentru lues, coprocultura pentru cei care lucrează la prepararea alimentelor și mâncării.
- examen radiologic pulmonar sau MRF.

Se consemnează la fișa de angajare și în carnetul de control periodic.

Starea de sănătate a lucrătorilor poate fi de:

- sănătoși, deci își pot desfășura activitatea.
- bolnavi, cu afecțiuni cronice care permit activitatea.
- purtători sănătoși, adică persoane care aparent sunt sănătoase, dar care la examene mai aprofundate se dovedesc a excreta germeni patogeni:
 - din tubul digestiv: febră tifoidă, hepatită virală A, dizenterie, poliomielită.
 - din nazo-faringe: streptococ, stafilococ, dizenterie.
 - de pe tegumente: rani infectate cu streptococ, stafilococ.

Purtătorii sănătoși sunt foști bolnavi care:

- au făcut boala cu toate simptomele ei, simptome care între timp au dispărut, dar în organism au mai rămas germeni patogeni ai bolii, care se secretă în mediul înconjurător
- au făcut boala cu foarte puține simptome nespecifice și acestea nu au permis diagnosticul de boală.

Sfaturi utile:

- nu folosiți nici pentru proba personală care nu a făcut dovada examenului medical.
- prezentați-vă la timp la examenul medical periodic, pentru a nu deveni raufacători din culpa, prin îmbolnăvirea consumatorului.
- conducătorii unităților alimentare trebuie să facă triajul epidemiologic întregului personal la începerea lucrului.
- anunțați imediat pe șef despre apariția unor semne ca: tulburări digestive, semne de răceală sau inflamare a gâtului, infecții ale pielii.



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- cand sunteti anuntati de subalterni ca au semne de boala, ii veti scoate imediat de la locul de munca si ii veti trimite la medic.

- nu primiti la lucru fosti bolnavi de boli infectioase decat daca prezinta aviz favorabil de la medic.

Bacteriile se gasesc pe sol, in apa si in aer, fiind acelea care delimiteaza zona vie (biosfera).

Zona mediului extern omului poate oferi conditii optime de dezvoltare pentru unele bacterii care pot imbolnavi omul sau animalul, aceste bacterii numindu-se patogene. In acest fel, mediul extern (apa, sol, aer) poate fi sursa de contaminare ale alimentelor si de imbolnavire pentru om prin consumul acestora. Astfel solul se contamineaza cu bacterii prin dejectiile si deseurile solide menajere, prin folosirea de ingrasaminte de origine animala, sau uneori umane. Atunci cand aceste ingrasaminte naturale nu se prelucreaza anterior folosirii, ele incarca solul cu flora microbiana de contaminare.

Microorganismele de pe sol sunt vehiculate de praf, de ape, sau preluate de insecte, de rozatoare (insectele si rozatoarele pot deveni astfel gazde intermediare periculoase pentru salmonella, de exemplu).

Alimentele se constituie in bune medii de cultura pentru bacterii, datorita compozitiei lor chimice.

Prezenta bacteriilor si inmultirea lor in alimente genereaza doua categorii de 'neajunsuri': alterarea alimentelor si transmiterea de boli prin consumul alimentelor contaminate.

- alterarea alimentelor are un important aspect economic, alimentul alterat fiind deklasat si imposibil de pus in vanzare.

Alterarea alimentelor consta in modificarea caracterelor organoleptice (aspect, culoare, gust, miros, consistenta), din cauza actiunii unor bacterii, fapt ce nu duce la imbolnavirea directa si imediata a consumatorului, ci la o reactie de respingere a mancarii. Daca numarul bacteriilor si durata lor de actiune sunt mari, atunci alimentele alterate produc imbolnavirea.

Principalele procese chimice care se petrec la alterarea alimentelor sunt:

- putrefactia, fermentatia si rancezirea.

Putrefactia este procesul de descompunere a proteinelor in substante cu molecula mica, din care multe sunt toxice pentru organism (amine, amoniac). Se intalneste la carne, oua, peste, etc.

Fermentatia este procesul de descompunere a zaharurilor in dioxid de carbon si acizi, unii cu efect iritant si toxic pentru organism. Se intalneste la fainoase, dulciuri, legume, fructe, etc.

Rancezirea este procesul de descompunere a grasimilor in substante cu gust si miros neplacute si iritante pentru tubul digestiv.

Evitarea alterarii alimentelor se poate face prin aplicarea metodelor de conservare:

- prin procedee frigorifice: refrigerare la temperaturi de 0+4 grade C; congelarea la temperaturi de -25-18 grade C;

- prin procedee termice: pasteurizare - la temperaturi de 60 - 80 u C/30 min. 15 secunde si racirea rapida la 4 grade C; sterilizarea - la temperaturi de peste 100 grade C (132 - 140) 1- 2 sec. si racirea rapida la 2 grade C.

Observatie: daca pentru consumul casnic se poate utiliza pasteurizarea pentru conservarea alimentelor (ex. lapte), sterilizarea nu se poate face decat prin fierberi repetate, ceea ce atrage distrugerea tuturor factorilor nutritivi, prin urmare metoda neavand rezultatele scontate.

- prin modificarea presiunii osmotice (prin sarare sau prin adaugare de zahar);



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- prin murare sau marinare, când intervin bacteriile utile, fără de care alimentația omului de astăzi ar fi fost mai săracă.

- prin deshidratare, adică prin îndepărtarea apei prin procese de evaporare. Apa constituie 75 - 85% din masa bacteriei, având rol în procesele de metabolism. Scăderea cantității de apă din alimente duce la scăderea numărului de bacterii prin moartea acestora. Creșterea umidității mediului duce la o rapidă înmulțire a germenilor.

Nu toate alimentele se alterează la fel de ușor!

Riscul de contaminare depinde și de natura alimentului. Astfel, alimentele cu risc crescut sunt cele care conțin multă apă: carne gătită (mai ales de pasare, pește), supe, ciorbe, sosuri, maioneză, produse lactate, creme, înghețată, orez fiert. Alimentele cu risc scăzut sunt cele cu conținut mic în apă și proteine și cu aciditate mare: alimentele deshidratate (uscate) afumate, sărate, alimentele cu conținut mare de zahăr, alimentele cu conservanți.

Boli transmise prin alimente în salubritate

Prin consum de alimente contaminate microbian se pot transmite următoarele tipuri de boli:

1. intoxicațiile alimentare de origine microbiană – sunt datorate toxinelor produse de unele bacterii, fiind reprezentate de botulism, dar și de toxinele produse de unele mușcăiuri denumite micotoxine, dintre care cea mai cunoscută este aflatoxina.

2. toxiinfecția alimentară - generată de ingestia de alimente contaminate, în care bacteriile s-au înmulțit în număr considerabil și au elaborat cantități mari de endotoxine și exotoxine. Cele mai frecvente toxiinfecții alimentare sunt cauzate de Salmonella, Staphylococcus aureus și mai rar Escherichia coli, Bacillus cereus, Clostridium perfringens etc.

3. infecții grave cu poarta de intrare digestivă - afecțiuni cauzate de bacterii și virusuri care supraviețuiesc în aliment și pot produce boli grave ca: tuberculoza de origine bovină, bruceloză, dizenteria bacilară, hepatita epidemică, etc.

Bacteriile se înmulțesc în condiții favorabile (sursa de hrană, temperatura, umiditate) foarte repede. În circa o oră dintr-o celulă rezultă 10 milioane de celule.

Agentii contaminanți de origine bacteriană provoacă toxiinfecții alimentare (TIA), dar și boli infecto-contagioase (tuberculoză, bruceloză, dizenteria bacilară). Bacteriile patogene produc îmbolnăviri dacă ajung într-un organism receptiv.

Condițiile în care se produc bolile infecțioase sunt:

- contactul direct cu sursa de infecție;
- contactul încrucișat – indirect, printr-un vehicul, reprezentat de apă, aer, aliment, mâini murdare, obiecte de inventar murdare, etc.;
- existența unei porți de intrare;
- existența unui organism receptiv la boală.

Acestea sunt motivele pentru care operațiile de pregătire preliminară (de decongelare, transare, spălare, curățare) trebuie efectuate obligatoriu în spații separate de spațiul de tratare termică.

În plus, depozitarea alimentelor trebuie să evite contaminarea încrucișată.

Pentru ca marfurile alimentare să fie scoase din frigider în ordinea în care au fost introduse, este obligatorie etichetarea alimentelor (cu etichete sau prin scriere cu markerul pe filmul alimentar). Există



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

și bacterii condiționate patogene sau oportuniste. Aceste bacterii în mod obișnuit nu provoacă îmbolnăviri. În anumite condiții ele pot deveni patogene:

- când scade rezistența generală a organismului (oboseală, alimentație defectuoasă, suprasolicitare, etc.);
- când crește agresivitatea bacteriilor, prin selecție sau prin modificări genetice.

Deci condițiile pentru multiplicarea microorganismelor sunt hrană, căldură, umiditatea și timpul.

De altfel, spălarea mâinilor este obligatorie după efectuarea operațiilor impure (folosirea toaletei, manipularea materiei prime, efectuarea operațiilor de igienizare).

Starea generală de igienă a lucrătorului și 'bunul simț' sunt definitorii în obținerea unor preparate culinare absolut sigure pentru consum.

Dintre cele mai periculoase TIA sunt cele provocate de *Clostridium botulinum* și *Clostridium perfringens*. Cele două bacterii sunt de origine telurică, putând ajunge în bucătărie cu pământul aderent de pe materiile prime vegetale (cartofi, radacinoase, etc.), cu praful de pe ambalajele de transport, cu praful de pe încălțăminte, etc.

Respectarea reglementărilor privind desfasurarea operațiilor de pregătire preliminară în spații special amenajate, neintroducerea ambalajelor de transport în bucătărie, precum și schimbarea lucrătorilor de încălțăminte de stradă și interzicerea accesului persoanelor străine în bucătărie sunt doar câteva reguli profilactice de prevenire a contaminării cu aceste bacterii.

Toxiinfecțiile cu bacilul botulinic și *Clostridium perfringens* se manifestă prin semne de gastroenterită: greață, vărsături, diaree, lipsa poftei de mâncare și prin semne toxice generate; febră, stare de rău general, dureri musculare și articulare, și apar după 24 - 48 de ore de la consumarea alimentului contaminat.

Tratamentele termice industriale, special proiectate pentru distrugerea sporilor rezistenți de *Clostridium botulinum* și *Clostridium perfringens* reduc la minimum riscul unei toxiinfecții. Cele mai recente rapoarte se referă la toxiinfecții cu asemenea bacterii datorită consumului de produse alimentare obținute în casă (sunci, jamboane afumate, etc.).

Botulismul, în stare incipientă se tratează prin administrarea serului antitoxin. Prezența antibioticelor în produsele de origine animală (carne, lapte) poate conduce la rezistența la tratamentele cu antibiotice, îngreunând tratamentul și vindecarea bolilor microbiene ale persoanelor bolnave, sau poate determina apariția unor efecte secundare la persoanele alergice la unele antibiotice.

Modalitățile de menținere sub control a riscurilor chimice sunt prezentate în tabelul de mai jos.

Control înainte de recepție	<ul style="list-style-type: none"> - specificarea compoziției materiilor prime; - certificate de calitate/garanție emise de către furnizor; - verificări inopinate/teste de recepție.
-----------------------------	--



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Control înainte de utilizare	<ul style="list-style-type: none"> - stabilirea scopului in care vor fi utilizate substantele chimice; - asigurarea puritatii, formulei si etichetarii corespunzatoare a substantelor utilizate; - verificarea cantitatii utilizate.
Controlul conditiilor de depozitare si manipulare	<ul style="list-style-type: none"> - evitarea conditiilor care favorizeaza producerea de substante toxice naturale, triajul alimentelor, aplicarea principiului 'primul intrat-primul iesit'; - aprovizionarea ritmica cu materii prime, auxiliare, substante de spalare, dezinfectare, dezinsectie, deratizare, pentru a evita supraaglomerarea spatiilor de depozitare.
Inventarierea substantelor chimice	<ul style="list-style-type: none"> - revizuirea necesarului de substante chimice, inlocuirea substantelor clasice, a caror manipulare presupune atentie suplimentara cu altele noi, usor de manipulat si mai eficiente; - inregistrarea substantelor, dozelor si modului de utilizare a acestora; - tinerea substantelor chimice in spatii special amenajate, sub o stricta supraveghere; - in cazul deteriorarii ambalajelor originale, substantele chimice se vor transfera in alte recipiente, obligatoriu etichetate; - la epuizarea substantei chimice ambalajul se recicleaza separat in vederea distrugerii.

Metoda HACCP a fost pentru prima data utilizata in public la Conferinta Nationala pentru Protectia Alimentelor din 1971. Liniile directoare pentru aplicarea **sistemului de analiza a riscului prin puncte critice de control** a fost adoptata la cea de-a XX-a sesiune a Comisiei Codex Alimentarius, in anul 1993.

Aceste linii directoare au fost adresate catre toate statele membre, cat si membrilor asociati ai FAO si OMS sub forma unui text cu caracter consultativ, iar decizia utilizarii sistemului HACCP apartine fiecarui guvern.

Dictionar minimal de termeni HACCP

HACCP este un acronim care provine de la expresia din limba engleza 'Hazard Analysis. Critical Control Points' (in traducere: 'Analiza Riscurilor. Puncte Critice de Control'), este o metoda sistematica de identificare, evaluare si control a riscurilor asociate produselor alimentare.

In continuare vom da cativa termeni necesari in intelegerea notiunilor prezentate:

- punctul critic de control – PCC – un punct care, daca este supus supravegherii permanente prescriptiilor si indicatiilor de specialitate, va conduce la eliminarea sau reducerea riscurilor pana la un nivel acceptabil.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- punct de control – PC – orice etapa a procesului de fabricatie in care trebuie executat un anumit grad de control, dar in care pierderea controlului nu conduce la periclitarea sanatatii sau vietii consumatorului.
- risc – reprezinta un ‘rau’ potential, un element de natura biologica, chimica sau fizica, ce poate afecta sanatatea sau viata consumatorului.
- limba critica – valoare prescrisa a unui anumit parametru al produsului sau procesului intr-un PCC, a carei depasire sau nerespectare ar pune in pericol sanatatea sau viata consumatorului.
- nivel acceptabil – valoarea unui parametru, intr-un anumit PCC, a carei atingere permite mentinerea sub control a riscurilor identificate.
- plan HACCP – document scris care detaliaza procedurile ce trebuie urmate, in conformitate cu principiile HACCP.

Principiile HACCP

Metoda HACCP este o abordare sistematica a realizarii sigurantei pentru consum a produselor alimentare. Conform ghidului NACMCF (National Advisor Committee on Microbiological Criteria for Foods in SUA), aplicarea metodei HACCP presupune respectarea a sapte principii de baza, si anume:

- 1) **Evaluarea riscurilor** asociate cu obtinerea sau recoltarea materiilor prime si ingredientelor, prelucrarea, manipularea, depozitarea, distributia, prepararea si consumul produselor alimentare.
- 2) **Determinarea punctelor critice** prin care se pot tine sub control riscurile identificate.
- 3) **Stabilirea limitelor critice** care trebuie respectate in fiecare punct critic.
- 4) **Stabilirea procedurilor de monitorizare** a punctelor critice de control.
- 5) **Stabilirea actiunilor corective** ce vor fi aplicate atunci cand in urma monitorizarii punctelor critice de control este detectata o deviatie de la limitele critice.
- 6) **Organizarea unui sistem eficient de pastrare a inregistrarilor** ce constituie documentatia planului HACCP.
- 7) **Stabilirea procedurilor** prin care se va verifica daca sistemul HACCP functioneaza corect.

Pentru aplicarea eficienta a metodei HACCP trebuie sa existe dorinta si angajamentul deplin al tuturor compartimentelor si lucratorilor firmei, si in primul rand a conducerii unitatii.

Cand se demareaza un astfel de studiu, se recomanda realizarea unui plan cat mai simplu posibil si evitarea complicatiilor inutile.

Aceasta presupune specificarea liniei tehnologice si a produsului, precum si categoriile de risc (fizice, chimice, microbiologice).

Atunci cand se lucreaza pentru prima data la un plan HACCP este mult mai practic sa se aiba in vedere doar un singur tip de risc (de exemplu, microbiologic).

Construirea diagramei de flux

Punctul Critic de Control (PCC) se stabileste dupa o succesiune logica de intrebari la care se raspunde cu DA sau NU, si care urmeaza sa stabileasca daca etapa, faza din procesul tehnologic este sau nu un PCC.

Literatura de specialitate a consacrat aceasta succesiune sub numele de „Arbore decizional”.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

USTENSILE UTILIZATE IN BUCATARII :

Batsnitelul sau batcotletul- confectionat dintr-o placa de otel prevazuta cu maner. Este utizat pentru baterea carni pentru snitele sau cotlete inainte de frigere sau prajire.

Cosul de prajit cartofi- confectionat dintr-o plasa de sarma cositorita montata pe o rama din sarma mai groasa. Este prevazut cu un maner rezistent, pentru a permite o usoara manipulare a acestuia. Este folosit la prajitul cartofilor in friteuze manuale.

Cosul tip „ cuib „- format din doua calote sferice, cu diametre diferite, executate din sarma cositorita si articulate intr-un singur punct. Se utilizeaza pentru a praji cartofi pai in forma de cuib.

Frigaruia- confectionata din otel si se foloseste pentru montarea frigaruilor din carne. Frigaruile se pot realiza in mai multe variante : tip baioneta, rotunda sau cu maner decorativ.

Formele pentru decupat legume- confectionate din tabla cositorita si sunt folosite pentru taierea legumelor, cu care se decoreaza unele preparate.

Furcheta - este realizata din otel cositorit, pentru scos carnea fiarta din marmite si din otel inoxidabil cu maner de lemn, pentru intors fripturile in timpul frigerii lor, cat si pentru transat.

Lingura pentru gogosi si cartofi prajiti- constituita dintr-o plasa din sarma cositorita, montata pe o rama de sarma mai groasa, de care este fixata si coada. Este folosita pentru intors si scos gogosile sau alte produse din friteuze sau cazanul de ulei.

Lingura pentru sos este executata in doua variante : cu caus lateral si caus central. Lingurile pentru sos sunt confectionate de obicei din tabla cositorita si sunt folosite la uns fripturile cu sos in timpul frigerii cat si la transvatarea sosurilor din vasele de gatit in farfurii, atunci cand se portioneaza preparatele in vederea distribuirii lor.

Motul- confectionat din tabla cositorita sau di otel inoxidabil perforat. Are un corp de forma conica, fiind prevazut cu un maner. Se foloseste pentru pasat legumele fierte si unele sosuri.

Pasoarul-confectionat din tabla cositorita si este format dintr-o palnie tronconica, un dispozitiv de lucru interschimbabil, mecanismul de presare si suportul de fixare. De obicei este prevazut cu trei astfel de dispozitive : pentru pasat legume, taiat julien si ras parmezan

Paleta metalica- este formata din o lama de otel flexibil, fixata de un maner de lemn sau din material plastic. Este utilizata pentru desprins preparatele din vasele de gatit si pentru intorsul lor.

Paleta de lemn- confectionata din lemn de fag sau carpen si se realizeaza in mai multe forme si dimensiuni. Este folosita la amestecarea si omogenizarea diferitelor compozitii.

Palnia pentru tras carnati – confectionata din tabla cositorita si se adapteaz la masina manuala de tocat carne, Se executa in mai multe dimensiuni : pentru carnati oltenesti, pentru mititei, pentru carnati proaspeti din carne de porc.

Piulita- este confectionata din alama sau aluminiu si este formata din doua piese : corpul piulitei, in care se pune produsul ce urmeaza a fi pisat si pilugul sau zdrobitorul, cu care se marunteste produsul. Este folosita la macinarea cantitatilor mici de mirodenii.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Presa de pasat cartofi – este formata din doua corpuri cu manere, articulate intr-un singur punct, corpul inferior fiind perforat. Cartofii se introduc in corpul inferior apoi se aproprie cele doua manere, pentru a presa cartofii.

Razatoarea patrata universala- confectionata din tabla cositorita. Cele patru planuri executa urmatoarele operatii : taiat “ pommes frites “ sau castraveti, taiat julien “ mare “, taiat julien “mic “, ras cartofi, coaja de lamaie.

Sita- confectionata dintr-un cilindru de tabla sau de lemn, prevazut la una dintre extremitati cu o plasa de sarma care constituie suprafata de cernere. Cele mai utilizate sunt cele de faina, malai si ciurul de pasat. Diferenta dintre ele consta atat in marimea diametrului sitei, cat si in numarul de ochiuri pe unitatea de suprafata.

Spacul- format dintr-o lama de otel triunghiulara fixata de un maner de lemn. Este folosita pentru desprins preparatele din tigi si tavi, in timpul prajirii

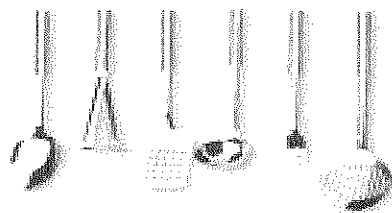
Strecuratoarea-este confectionata dintr-o plasa de sarma montata pe o rama metalica, ce constituie structura de rezistentă a sitei propriu-zise si de care este fixat manerul strecuratorii.

Sucitorul sau mendeneaua-este executata din lemn de fag sau carpen, sub forma unui cilindru, prevazut cu doua manere. Acesta este folosit pentru intins aluaturile ce se prepara in bucatarii, laboratoarele de cofetarie si patiserie.

Spacul-este format dintr-o lama triunghiulara fixata de un maner de lemn ; este folosita pentru desprins preparatele din tigai si tavi in timpul prajirii.

Sucitorul sau merdeneaua este executat din lemn de fag sau carpen, sub forma unui cilindru prevazut cu doua manere. Este folosit pentru intins aluaturi.

Telul tip “ bucatar “ este confectionat din sarma de otel cositorit, cu maner din acelasi material dar matisat. Este realizat in trei dimensiuni si se utilizeaza pentru batut albus, frisca, piure, sau pentru amestecul altor compozitii(mamaliga)



Instrumente taietoare :

Cutitele-au o mare intrebuintare in bucatarie, laboratoare de preparate reci, laboratoare de cofetarii si in unele sectii ale oficiului de distributie a preparatelor.

Un cutit este format din una sau mai multe lame si din unul sau doua manere. Lamele cutitelor pot fi din otel inoxidabil, carbon, ceramica, titan, plastic sau laminate. Manerele pot fi din lemn, plastic, cauciuc, piele, metal sau os.

In cele ce urmeaza vom face o trecere in revista a principalelor tipuri de cutite si instrumente de taiat.



UNIUNEA EUROPEANĂ



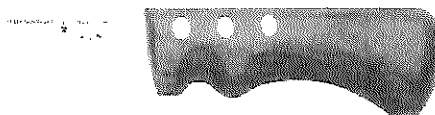
Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Cuțitul de bucatar. Acest cuțit, cunoscut și sub numele de cuțit francezesc, în general are lungime de 21 cm și lățime de 4 cm, dar se găsesc și cu lungimi între 15 și 35 cm. Cuțitele de bucatar sunt de două tipuri, cel francezesc are lama cu formă mai triunghiulară iar cel german este puțin curbat. La cumpărarea unui astfel de cuțit se ține cont de cât de bine se potrivește în mână utilizatorului, de dimensiune și de materialele din care este făcut.



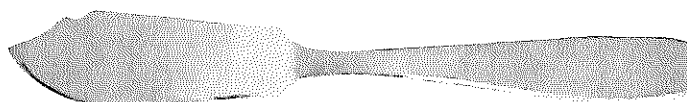
Cuțit pentru dezosare- cu o lungime între 12 și 17 cm și o lamă îngustă, acest cuțit se folosește la îndepărtarea oaselor din carne (pui, pește, vită, porc etc). Aceste cuțite pot fi flexibile (pentru pește și pui) sau neflexibile (pentru vită și porc).



Cuțit pentru friptură - aceste cuțite au lama zimțată de lungime între 10 și 12 cm. Atenție! zimții sunt foarte ascuțiți și înțepați



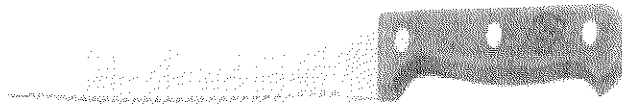
Cuțit pentru pește-cuțitul pentru pește este un cuțit "de masă" cu lama în formă de spatulă și este folosit la mâncatul peștelui. Acest cuțit se găsește și în varianta "pentru stângaci".



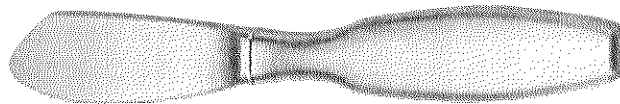
Cuțit pentru pâine- cu o lungime între 15 și 25 cm cuțitul de pâine este zimțat. Zimții acestui cuțit, în comparație cu cel de friptură, sunt la distanță mare unul de celălalt și nu sunt atât de înțepători..



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020



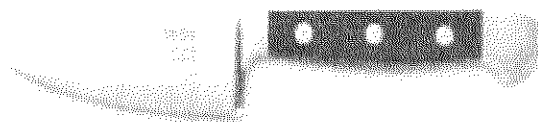
Cuțit pentru unt- acest cuțit are varful foarte rotunjit iar lama este scurta și relativ lata. În general cuțitele pentru unt nu sunt foarte ascuțite..



Cuțit pentru branza moale-cuțitele pentru branza moale au lama în general decupată pentru ca branza să nu se lipească de cuțit. Unele cuțite au și furculiță în varf pentru a servi branza tăiată.



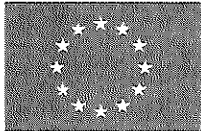
Cuțit pentru branza tare-aceste cuțite sunt foarte ascuțite au lama groasă și neflexibilă și unele modele au furculiță în varf.



Cuțit cu două manere pentru tăiat rotile mari de cascaval sau branza de dimensiuni mari - cu o lungime de 35 cm acest cuțit este foarte ascuțit iar lama nu este flexibilă.



Cuțit pentru parmesan- cu lama ascuțită pe ambele părți și cu o lungime de 6 cm, acest cuțit se folosește pentru "cioplirea" rotii de parmezan. În lipsa unui cuțit specializat pentru parmezan se poate folosi și un "cuțit pentru branza tare".



UNIUNEA EUROPEANĂ

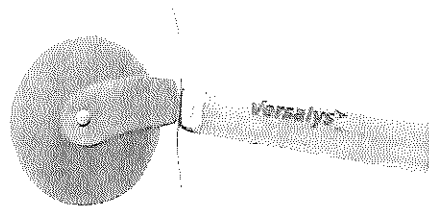


Instrumente Structurale
2014-2020

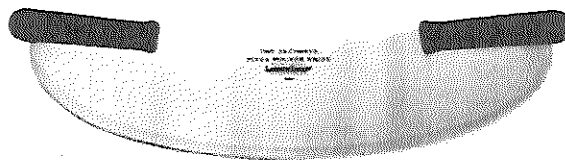
PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020



Cuțit rotativ pentru pizza-cu o roata din inox foarte ascuțită de 10 cm, cu un maner care se ține foarte bine în palma și cu protecție pentru degete, acest cuțit este foarte ușor de folosit la tăierea felii de pizza.



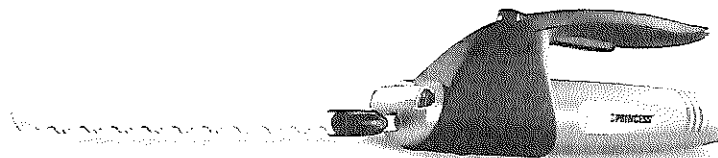
Cuțit cu două manere pentru tăiat pizza-acest cuțit lung de 35 cm taie felii de pizza din câteva mișcări.



Satar



Cuțit electric

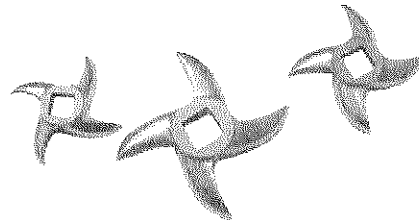




Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Cutite pentru masina de tocat carne -in afara de cutitele de mai sus mai exista cutite vanatoaresti, cutite de gradina, bricege, cutite pentru strung etc.



Cutitul pentru curatat solzi-este prevazut cu o lama curba cu ajutorul careia se smulg cu usurinta solzi de peste.

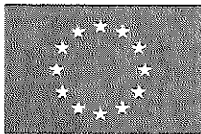


Cutite pentru scobit fructe :



Vase:

- tava din tabla neagra - pentru coacerea foietajului.
- cratite cu capacitate cuprinsa intre 1 si 50 litri.
- tigaie cu coada cu diametrul intre 200-280 mm.
- tava pentru cuptor de dimensiuni diferite
- oale- cu capacitate cuprinsa intre 1 -50 litri
- caserole- cu capacitate intre 1-3 litri
- vase pentru fiert peste
- ibrice-cu capacitate intre 0.1 -1 litri , confectionate din diferite materiale : arama cositorita,alpaca argintata, otel inoxidabil, tabla emailata
- polonice, cu capacitati intre 0,1-1litri
- spumiere- adanci sau plate
- palnii- de diferite marimi
- ceainice cu capacitate intre 0.5-4 litri
- castronul cu toarte-tip taranesc, cu capacitate intre 1-3 litri
- strecuratoare pentru paste fainoase
- strecuratoare pentru legume
- galeti- cu capacitate intre 10-12 litri



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- capace cu diametrul cuprins între 140-605 mm

Utilaje

Masina de curatat cartofi si radacinoase-este utilizata pentru spalarea si curatarea cartofilor si a radacinoaselor in vederea prelucrării lor termice.

Construcția masinii : Batiul sau corpul masinii poate fi executat din fonta sau otel.Masina cu batiul din fonta de forma cilindrica, este mai raspandita in tara noastra.Ea prezinta la partea superioara palnia de alimentare prin care cartofii si radacinoasele sunt introduse in cilindru masinii, captusit in interior cu un strat abraziv.La partea inferioara a cilindrului, este montat un disc abraziv, plasat in interiorul batiului.

Sub palnia de alimentare se gaseste o teava pentru racordarea la rețeaua de apa. Evacuarea apei folosite si a reziduurilor se face printr-un cot de scurgere, montat pe peretele cilindrului.

Evacuarea din cilindru a cartofilor si a radacinoaselor curatate se face printr-o usita cu maner si cu un jgheab de alunecare a cartofilor si a radacinoaselor.Masina mai este prevazuta cu un mecanism de actionare manuala pentru cazul dejectării motorului electric sau intreruperii curentului electric.

Functionarea masinii : inainte de inceperea operatiilor de curatare a cartofilor si a radacinoaselor, se verifica starea de curatenie a masinii precum si daca in cilindru nu se mai gasesc pietricele sau bucati de metal care ar putea distruge abrazivul.Se face proba de functionare in gol a masinii declansandu-se mai intai automatul de protectie impotriva pornirilor accidentale DITU (montat pe unul din peretii salii de lucru), si apoi se apasa pe butonul de pornire.

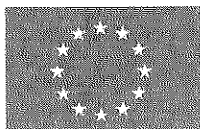
Se toarna in palnia de alimentare o cantitate de 9-10 kg de legume care au fost in prealabil alese, se deschide robinetul de alimentare a masinii de apa.

Motorul electric, prin angrenajul cilindric, pune in miscare de rotatie discul abraziv, care antreneaza legumele, intr-o miscare de rotatie izbindu-se alternativ de peretele abraziv si de discul abraziv, curatindu-le.

Apa adusa in permanenta prin conducta spala legumele si evacueaza reziduurile rezultate.

Durata de curatare a unei incarcaturi de cartofi variaza intre 2-4 minute.Lucratorul care supravegheaza trebuie sa aiba grija ca, in momentul cand legumele sunt curatate, sa deschida usita de evacuare si sa goleasca cilindrul, fara a opri motorul sau admisia apei.Dupa golirea masinii, se inchide usita, se alimenteaza din nou masina si se continua functionarea.Dupa terminarea curatirii legumelor, se mareste jetul de apa se se lasa masina sa functioneze in gol, pana ce toate resturile de legume au fost evacuate.La terminarea lucrului, masina se opreste atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie.

In cazul intreruperii curentului electric in timpul lucrului, se cupleaza angrenajul conic si cu ajutorul mecanismului de actionare manuala, prin invartirea manivelei, se pune in miscare discul abraziv.

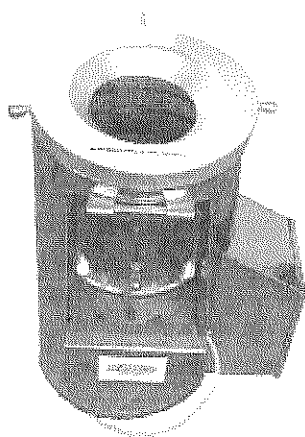


UNIUNEA EUROPEANĂ

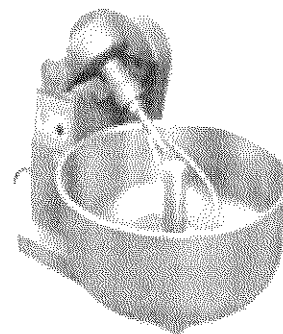
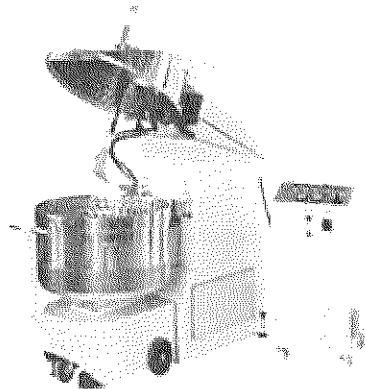


Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020



Malaxorul este folosit la omogenizarea și framantarea unor aluaturi. După construcție deosebim două tipuri: malaxor cu melc și malaxor cu brat. În timpul funcționării este interzis ca lucrătorul să introducă mâna în malaxor. Proba de verificare se va lua cu ajutorul unei palete de lemn, numai după oprirea malaxorului. Muncitorii vor avea echipamentul de lucru adecvat, halatul încheiat, parul strâns sub boneta.



Masina menajera universala (robotul)

Clasificarea și funcționarea mașinilor menajere universale

Masina menajera universala se folosește în bucătărie, laboratoare de preparate reci, în laboratoare de cofetarie și patiserie, executând un mare număr de operații de prelucrare a unor materii prime, în vederea intrării lor în fabricație.

În funcție de operațiile pe care le execută, mașinile menajere se clasifică astfel:

-robot de bucătărie, în cazul în care este echipat cu dispozitive de prelucrat materii prime folosite în bucătărie.

-robot de cofetarie, în cazul în care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare în laboratoarele de cofetarie.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

-robot universal in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare atat in laboratoarele de bucatarie cat si in cele de cofetarie.

Din punct de vedere constructiv, robotii se clasifica astfel:

-robot fix care are o pozitie bine determinata in cadrul locului de munca, fiind fixat cu suruburi de fundatie;

-robot mobil, care se poate deplasa, dintr-o sectie in alta.

Robotul fix

Este construit din corpul masinii sau batiul, in care se gaseste greutatea grupului motor, care antreneaza in miscare de rotatie doi arbori, unul vertical si celalalt orizontal. Arborele vertical antreneaza in miscare de rotatie dispozitivele de batut creme, amestecat, malaxat.

Arborele orizontal permite montarea dispozitivelor pentru tocat carnea, stors fructe, macinat condimente, taiat legume, paine, etc.

La partea inferioara a batiului se gasesc montate doua brate de sustinere in consola.

Robotul mobil

Este prevazut cu trei rotite pivotante, care permite deplasarea usoara a robotului dintr-o sectie de fabricatie in alta. Alimentarea cu energie electrica se face printr-un cordon. Motorul se gaseste in interiorul batiului, iar dispozitivele de lucru se monteaza la axul orizontal.

Dispozitivele de lucru specifice de bucatarie:

-*masina de tocat carne* : se fixeaza la axul orizontal. Pentru fixare se foloseste piulita care strange carcasa masinii de tocat carne. Se pot adauga : dispozitivul de stors fructe, palnii de spritat carni.

-*dispozitivul de stors fructe* : este format dintr-o palnie, care se monteaza cu ajutorul piulitei, palnia fiind prevazuta in interior cu melc conic, care primeste miscarea de rotatie de la axul masinii. La partea inferioara a palniei se gasesc orificii prin care se scurg sucurile obtinute. Cojile si samburii se aduna in partea cu conicitate mica, de unde sunt evacuati in timp prin desurubarea palniei.

Discurile taietoare se fixeaza pe ax, iar pentru schimbarea lor, se desurubeaza piulitele, se ridica carcasa si se inlocuieste discul.

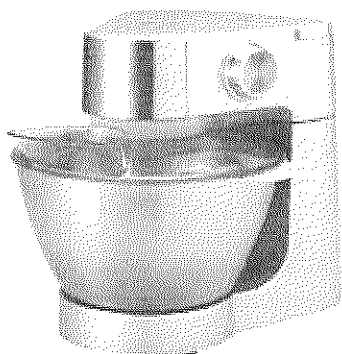
Intretinerea robotilor si a accesoriilor acestora:

Dispozitivele de lucru se spala dupa folosire, se usuca si se depoziteaza in dulapuri special destinate.

Dispozitivele pentru efectuarea unor operatii, cum ar fi taierea diferitelor legume crude, fierte, rase sau pasate, se monteaza pe arborele orizontal al robotului. Dispozitivele folosite sunt dispozitivul de taiat legume si dispozitivul pentru ras legume. Cilindrul perforat, pentru diverse operatii tehnologice se monteaza la suprafata robotului.

Diametrul gaurilor cilindrului perforat depinde de natura operatiei pe care urmeaza sa o efectuam, si anume:

- diametrul de 1 mm, pentru pasat pireuri;
- diametrul 2.8 mm, pentru taiat julien, nuci, migdale, alune, etc.;
- diametrul 3.5 mm, pentru pesmet;
- diametrul de 7 mm, pentru taiat julien, mere, gutui, etc;



Masurile de protectia muncii:

- la operatia de malaxat, batut, cremat nu se introduce mana in cazanul de lucru;
- la operatiile la care materia prima cade in cutite de taiere se interzice impingerea cu mana sau paleta;
- inainte de montarea sau demontarea dispozitivelor de lucru robotul va fi deconectat de la retea electrica;
- se face prima data proba de functionare in gol, dupa care se alimenteaza masina cu materie prima;
- lucratorul va avea echipament de protectie si isi va tine parul strans sub boneta; - dupa terminarea lucrului, robotul se deconecteaza atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie;
- este interzis demontarea dispozitivului de lucru inainte de deconectarea mecanica sau electrica a masinii

Utilaje termice

Masina de gatit este utilajul cel mai important din bucatarie, fiind utilizat la obtinerea unui numar mare de preparate. Cu ajutorul acesteia se pot aplica cele mai variate prelucrari termice. Clasificarea masinilor de gatit se face in functie de combustibilul folosit, astfel fiind masini incalzite electric, masini incalzite cu combustibil solid (lemn, carbuni), cu combustibil lichid (pacura) sau cu combustibil gazos (gaz metan). Uneori se folosesc sisteme de incalzire mixte (arzatoare de gaz, alaturi de plite electrice).

Masina de gatit cu combustibil gazos

Este construita dintr-un schelet metalic, prevazut la partea superioara cu plite din fonta, rezemate pe o rama metalica. In partea inferioara, cadrul metalic este acoperit cu o tabla emailata alba, fiind prevazut, in functie de dimensiuni, cu unul sau doua cuptoare. Bara de protectie care imprejmuieste masina, este folosita si pentru admisia gazului metan. Pornind de la conducta centrala, conductele se ramifica alimentand fiecare arzator cu gaz metan, masina fiind prevazuta cu posibilitatea aprinderii fiecarui arzator separat.

Masina de gatit electrica : este solicitata din ce in ce mai mult, datorita multiplelor avantaje pe care le prezinta:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- nu necesita investitii mari la instalare;
- nu viciaza atmosfera, asigurand conditii igienice de lucru.

Partea superioara este formata dintr-un numar de plite electrice, fiecare avand comutator separat; in partea inferioara se gasesc unul sau mai multe cuptoare electrice, care sunt incalzite cu rezistente electrice, plasate, fie deasupra si dedesuptul cuptorului, fie pe cei doi pereti laterali.

Masiniile electrice sunt prevazute cu bare de protectie; intre bare si plita ramanand un spatiu izloator de 20 mm.

Echipamentul electric al masinilor de gatit se compune din :

- comutatorul de reglare cu contoare de semnalizare si cheie; care permite atingerea temperaturii dorite, in functie de scopul urmarit;
- intrerupatorul de protectie contra tensiunilor accidentale, care intrerupe curentul electric de alimentare in cazul unor defectiuni, atunci cand tensiunea masinii depaseste 24 v.
- lampa de semnalizare cu neon, care arata ca elementul component se gaseste sub tensiune.
- selectomatul cu cheie, avand sapte trepte, care permite atingerea temperaturii dorite in cuptor.
- termostatul cu tub capilar, care permite controlul temperaturii in permanenta.

Hota de absorbtie a gazului, montata deasupra masinii de gatit, are rolul de a favoriza eliminarea gazelor si a aburilor rezultati in procesul de pregatire termica. Toate masiniile de gatit indiferent de modul de incalzire, emana gaze nocive, rezultate din arderea combustibilului si vapori de apa cu grasimi care se degaja de la produsele ce se prepara. Pentru a se evita imbolnavirile profesionale s-a adoptat solutia echiparii masinii de gatit, la locul de exploatare, cu cate o hota de absorbtie.

Hotele, sau gurile de absorbtie, sunt plasate la minimum 2.000 mm fata de pardoseala iar dimensiunile hotei trebuie sa depaseasca cu minimum 200 mm dimensiunile sobei.

Functionarea masinilor de gatit depinde de solutia adoptata.

In cazul masinilor de gatit incalzite cu gaz metan, instalatia de alimentare si ardere este automatizata si protejata impotriva stingerii accidentale a flacarii de la arzator. Pentru cuptor exista in plus si un ventil electromagnetice cu termocuplu, care inchide conducta de gaz in mod automat, in cazul debitului de gaze.

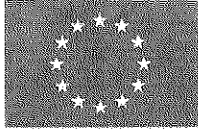
Arzatoarele, folosite frecvent in constructia masinilor de gatit, sunt : arzatoare de tip inelar, arzatoare de tip "U", arzatoare de tip "pipa".

Pentru aprinderea arzatoarelor, se aprinde mai intai flacara de veghe, dupa care, prin simpla deschidere a robinetului, se aprinde arzatorul dorit.

Constructia sistemului de alimentare a flacarilor de veghe este astfel realizat incat, dupa aprinderea oricarui arzator de plite, celelalte se pot aprinde automat, la simpla rotire a robinetului respectiv.

La terminarea lucrului, se inchide mai ales robinetul arzatorului principal, apoi robinetul de capat al instalatiei de gaz si, numai dupa aceea, robinetul flacarii de veghe. Butoanele arzatoarelor sunt prevazute cu doua pozitii de lucru : maxim si economic care se aseaza in pozitia dorita, in functie de operatiile tehnologice ce se executa.

Pentru incalzirea plitei electrice la temperatura dorita, se deschide mai intai intrerupatorul de protectie contra tensiunilor accidentale, dupa care se actioneaza comutatorul de semnalizare si cheia, la pozitia dorita.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Dupa aprinderea lampii de semnalizare cu neon, in circa 3-5 minute plita atinge temperatura dorita.

Pentru incalzirea cuptorului, se regleaza termostatul cu tub capilar la pozitia dorita si se deschide selectomatul cu cheia. Preincalzirea cuptorului dureaza 10-15 minute, termostatul intrerupand automat curentul si readucandu-l in circuit, cand temperatura a scazut sub limita admisa.

Cuptorul -este utilizat in bucatarii si laboratoare centrale de cofetarii si patiserii.

Aceste utilaje se clasifica in functie : de constructie, de sursa de incalzire si de destinatia lor. Din punct de vedere constructiv, cuptoarele pot fi : din caramida, metalice, cu doua si trei tobe si un duman.

Dupa destinatie pot fi : cuptoare de bucatarie sau de patiserie si cofetarie.

Cuptoarele metalice pot fi incalzite cu gaz metan, cu abur sau cu curent electric.

Cuptoarele metalice, incalzite cu gaz metan, sunt construite dintr-un schelet metalic, imbracat in exterior cu o tabla emailata. Tobe se gasesc montate in interiorul scheletului si constau dintr-o camera de tabla neagra sau emailata, avand suporturi din otel. La partea inferioara a tobelor se gasesc usile izolate, prevazute cu manere. In partile inferioare ale usilor se gasesc mai multe orificii care permit intrarea aerului in camera de ardere, iar la partea inferioara a cuptorului se gasesc butoanele de pornire tip cheie, cu trei pozitii (maxim, economic si oprit).

Cuptoarele electrice : au aceleasi elemente constructive, cu deosebire ca sursa de incalzire, adica rezistentele electrice. sunt plasate in interiorul tobelor.

Functionarea cuptoarelor : la cuptoarele cu gaze, robinetul de capat al instalatiei se inchide numai dupa ce au fost inchise robinetele de la cuptoare, inclusiv robinetul pentru flacara de gaz, de veghe.

La cuptoarele electrice, se va alege cel mai economic regim de functionare.

Friteuza este un utilaj termic folosit la pregatirea unui numar insemnat de "preparate la minut". Friteuzele pot fi incalzite cu gaz metan sau cu ajutorul curentului electric, cele din urma fiind cele mai utilizate. Alimentele ce urmeaza a fi prajite se pun in cosuri de sarma de otel agatate de capacul rabatabil al friteuzei. Pot fi doua sau trei cosuri care sunt cufundate in cuve din inox, in care se gaseste uleiul incins. Friteuza este prevazuta cu un termostat care permite reglarea temperaturii dorite. Cuva comunica la partea inferioara cu un vas colector, prevazut cu o sita, care are rolul de a retine particulele mari. Inainte de reinceperea lucrului, cand uleiul este rece, se deschide robinetul care permite evacuarea uleiului decantat intr-o tava colectoare pentru a fi refolosit. Apoi, se scoate vasul colector in care s-au adunat reziduurile provenite de la alimentele prajite si care au trecut prin sita. Se indeparteaza reziduurile, se curata sita si vasul colector, se reasambleaza totul, inchizandu-se robinetul. Se toarna uleiul in cuva, se completeaza cu ulei proaspat pana la $\frac{1}{2}$ din capacitatea cuvei si se da drumul instalatiei de incalzire. In cateva minute temperatura ajunge la 180°C si se pot praji alimentele. Timpul necesar prepararii variaza in functie de aliment. Dupa prajire, se scoate cosuletul si se agata de suport pentru a se scurge uleiul.

Friteuza prezinta avantajul ca permite prajirea in acelasi ulei a mai multor produse, fara sa transmita gustul de la un aliment la altul. Acest lucru este posibil pentru ca dupa prajirea fiecarui aliment se ridica temperatura la peste 200°C , timp in care particulele ramase se ard si cad in vasul colector. Apoi temperatura se reduce la 180°C si se introduce noul aliment.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Măsuri de protecția muncii: având în vedere că temperatura de lucru este ridicată (180-200°C) alimentele nu se introduc în uleiul încins direct, ci prin intermediul cosulețelor de sarma. Cosul nu se introduce dintr-o dată în ulei, ci treptat, pentru a evita debordarea uleiului din bazin. Alimentele vor fi bine scurse de apă, pentru a nu imprăstia stropi în contact cu uleiul încins.

Marmita se folosește la obținerea preparatelor lichide (supe, consome-uri, crême, ciorbe, borsuri). Pot fi de diferite capacități și sunt încălzite electric sau cu gaz metan, abur, lemn sau carbune. Marmitele cu gaz metan și cu abur sunt construite dintr-un cazan de fierbere montat într-un vas intermediar și din carcasa exterioară, are un capac prevăzut cu o contragreutate și o baterie de apă potabilă. După alimentarea cazanului marmitei se închide capacul. Când preparatul este gata, alimentele solide se scot cu polonicul prin partea superioară, iar lichidul printr-un robinet aflat la partea inferioară.

Măsuri de protecția muncii: când se deschide capacul, după ce preparatul a fiert, muncitorul va avea grijă să stea în lateral de capac, pentru a nu se opări. Lichidul se evacuează în cazane transportate de doi lucrători. Orice reparație se execută doar de mecanic autorizat, deoarece se lucrează la suprapresiune. Săptămânal se verifică supapa de suprapresiune și se înlocuiesc garniturile uzate.

Tigaia basculantă este utilizată în bucătăriile mari pentru prepararea mâncărilor sotate, prajirea unor produse (chiftele, carneți) și pentru pregătirea unor mâncăruri cu sos. Capacitatea tigailor basculante variază între 40 și 90 de litri. Pentru încălzirea lor se folosește gazul metan sau curentul electric. Tigaia basculantă se sprijină pe două lagare, care sunt montate în suportii verticali ai mașinii. Pe unul dintre suporturi se află dispozitivul de basculare, acționat de o manivelă. Pe celălalt suport se găsește întrerupătorul electric. Cuva din fontă este montată într-o carcasă. Între ele se află rezistențe electrice. Pe panoul frontal sunt montate un termostat și lampa de control. Cuva are în partea frontală un cioc de scurgere pentru deversarea mâncărilor. Tigaia este prevăzută și cu un capac rabatabil. Pentru golirea tigăii în vase mici se rotește manivela, înclinându-se tigaia pentru golire.

Măsuri de protecția muncii: se verifică legarea la pământ. La ridicarea capacului tigăii se va păstra o anumită distanță pentru a se evita opărirea. Introducerea, apoi scoaterea alimentelor prajite se face numai cu ajutorul spumierei plate. Mâncărilor gătite se scot din tigaie cu polonicul, iar legumele cu spumiera plată. Grasimea rămasă de la prajire se scoate din aceasta numai după răcire.

Rotisorul este utilizat pentru frigerea carnii de pasare, vită, porc. Rotisoarele pot fi electrice, cu gaze, cu carbuni sau lemn, cele mai utilizate fiind cele electrice. În partea de jos se află o tavă metalică pentru colectarea grasimii rezultate. Rotisorul este prevăzut cu perete reflectorizant, care concentrează căldura degajată de rezistențe pe fiecare frigăra. Pentru a se putea apropia sau depărta frigările de rezistențele electrice, utilajul este prevăzut cu manere. În carcasele laterale se găsesc montate motoarele electrice care permit rotirea fiecărei frigări în parte.

Gratarul -la noi în țară gratarele sunt nelipsite în toate restaurantele. Gratarele pot fi încălzite cu lemn, gaze sau pot fi electrice. Deasupra lor se montează o hotă pentru evacuarea noxelor. La gratarul cu gaz se va urmări ca placa radiantă să nu aibă fisuri, deoarece gazele contin substanțe care dau gust neplăcut preparatelor. Periodic se verifică instalația de gaze sau instalația electrică. Manipularea produselor pe gratar se face numai cu ajutorul furculitei sau clestelui special.

Utilaje frigorifice

Obținerea temperaturii optime de conservare a alimentelor se poate realiza cu ajutorul gheții sau cu ajutorul agregatelor frigorifice. Acestea sunt utilaje cu ajutorul cărora se obține frigul artificial.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Functionarea lor se bazează pe substanțe chimice (amoniac, freoni, etc), care în momentul încălzirii generează temperaturi scăzute necesare conservării alimentelor.

Vitrina frigorifică se folosește pentru prezentarea și conservarea preparatelor. Are în partea de expunere două geamuri distanțate printr-un strat de cauciuc. Aerul dintre cele două geamuri constituie un strat izolator, între mediul exterior și interiorul vitrinei. Acestea au fost concepute în funcție de necesități: vitrine frigorifice pentru restaurant, pentru cofetarie, pentru bauturi nealcoolice, etc.

Dulapul frigorific și combina frigorifică sunt folosite pentru păstrarea diferitelor alimente perisabile. Există dulapuri frigorifice pentru produsele de cofetarie, pentru preparatele culinare și pentru materiile prime. Temperatura interioară este de 2-8°C. accesul se face prin uși cu garnituri magnetice.

Combina frigorifică are în plus și un congelator. Acesta poate fi amplasat deasupra dulapului frigorific sau sub acesta. În congelator se pot obține temperaturi de -18...-15°C.

Măsuri de protecția muncii: este interzisă montarea agregatelor frigorifice pe culoare de circulație, în holuri, sub scări, etc. în apropierea agregatelor nu se depozitează ambalaje sau marfuri care ar putea împiedica ventilarea acestora. Dezghetarea evaporatoarelor și a conductelor se va face când pe acesta se depune un strat de gheață, capacitatea agregatului fiind afectată în acest caz, scăzându-i puterea de răcire. Este interzis să se curețe gheața sau zapada depusă pe evaporatoare prin lovirea cu obiecte contondente, care afectează prin întepare circuitul agregatului, dezghetarea făcându-se prin lăsarea agregatului deconectat de la rețea, cu ușa deschisă, la temperatura camerei.

Intretinerea ustensilelor, dispozitivelor, instrumentelor tăietoare și a vaselor de gătit

După întreținere, ustensilele se spală cu apă fierbinte, se șterg cu carpe uscate de bumbac și se depozitează pe etajere sau în dulapurile și sertarele meselor de lucru.

Ustensilele din tablă sau sarma cositorită se verifică după fiecare întreținere dacă nu au urme de rugină, dacă în lacurile de imbibare s-au produs dezlipiri sau dacă au apărut indoituri ale marginilor. Cele care prezintă astfel de defecțiuni sunt predate mecanicului de întreținere, pentru recondiționare.

Ustensile din tablă de cupru (chipcele, cazanele, etc) trebuie să fie bine cositorite în interior. În cazul în care se constată că lipsește stratul de cositor, ele sunt scoase din uz, până la recositorire.

Dispozitivele se spală la fel ca și ustensilele, iar mașinile de tocat carne, macinat nuci, etc se demontează, se spală fiecare piesă în parte, apoi se șterg cu carpe uscate din bumbac, se reassemblează și se depozitează.

Instrumentele tăietoare se degresează în apă fierbinte, în care s-a dizolvat un detergent. Pentru a se evita degradarea manerelor este interzis să se lase cutitele mult timp în apă. Cutitele cu manere scorojite sau crapate vor fi scoase din uz și trimise la reparat.

Pentru ascuțirea tăsurilor se folosesc polizoare, care se mntează la robot, operația de ascuțire, făcându-se numai de o persoană calificată.

Vasele de gătit întreținute se depozitează pe etajera pentru vase murdare, iar spălarea lor se face folosindu-se următorul procedeu : în una dintre cuvele spălătorului de vase se pregătește o savonadă (apă fierbinte cu 5 % soda calcinată și 5 % săpun pasta sau numai detergenți). Se înmoaie vasul în



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

solutia tersiva, se freaca cu o laveta sau cu un burete de plastic pentru desprinderea resturilor de mancare. Dupa spalare vasul se clateste in a doua cuva a spalatorului, in care s-a pus teava de preaplin si s-a dat drumul la apa fierbinte. Dupa spalare vasele se sterg cu carpe bine stoarse si se depoziteaza in etajera pentru vasele curate. Vasele de gatit care au ramas resturi alimentare carbonizate sunt introduse in cuva de degresare cu abur a spalatorului degresor. Dupa degresare ele se spala cu apa calda curenta, indepartandu-se resturile de alimente.

In tot timpul lucrului, personalul folosit la aceste operatii poarta in mod obligatoriu manusi, sorturi si cizme de cauciuc

Masuri de protectia muncii a utilajelor

Masina de curatat cartofi

Inainte de pornirea masinii, se va verifica legarea utilajului la pamant, pentru a se evita accidentele prin electrocutare. In timpul functionarii masinii, este interzisa introducerea mainii, paletii sau a oricarui obiect in masina. In cazul blocarii masinii ea va fi deconectata atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie, fiind anuntat mecanicul de intretinere.

In timpul lucrului lucratorul va sta pe un gratar de lemn, asezat langa masina, va purta sort din material plastic, manusi si cizme din cauciuc. Saptamanal se va verifica si insuruba capacele ungatoarelor cu palmie, montate pe lagarele de sustinere a axelor orizontale si verticale.

Revizia generala a masinii se face de catre mecanicul de intretinere dupa 500 de ore de functionare sau dupa 6 luni.

Masina menajera universala (robotul)

La operatiile de malaxat, batut, cremat, nu se admite introducerea mainii in cazanul de lucru. La dispozitivele la care materia prima cade in cutitele de taiere, se interzice impingerea cu mana. Inainte de montarea dispozitivelor de lucru, robotul va fi deconectat de la rețeaua electrica.

Dupa montarea dispozitivelor, se aseaza langa utilaj materia prima ce urmeaza a fi prelucrata, se face proba de functionare a masinii in gol, iar apoi se alimenteaza masina efectuandu-se prelucrarea respectiva. In timpul functionarii utilajului, lucratorul va supraveghea in permanenta functionarea masinii. Dupa terminarea lucrului, robotul se deconecteaza atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie. Este cu desavarsire interzis a se demonta dispozitivul de lucru inainte de deconectarea mecanica sau electrica a masinii.

Masina de gatit cu combustibilul gazos si electrica

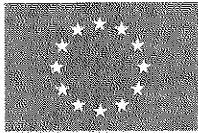
Masinele de gatit, datorita volumului mare de operatii tehnologice ce se efectueaza cu ele, necesita o intretinere permanenta, atat pentru asigurarea exploatarii, cat si pentru respectarea normelor sanitare in vigoare.

Plitele se curata cu o perie de sarma, cuptoarele se curata in interior cu peria si se steg, cu o carpa, zilnic, dupa terminarea lucrului. De asemenea se spala toate partile nichelate si emailate.

La masinile de gatit cu combustibil gazos se verifica vizual arderea corecta a flacarii. Inainte de aprinderea focului se verifica daca nu sunt scapari de gaze si daca toate robinetele sunt inchise (etanse).

Daca in bucatarie se simte miros de gaze sau daca arderea nuse face normal, se iau urmatoarele masuri :

-inchiderea imediata a tuturor robinetelor de admisie si interzicerea cu desavarsire a aprinderii chibriturilor, brichetelor, a lampitelor cu petrol, a tigarilor. a comutatorilor de lumina.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- deschiderea ferestrelor si usilor.
- chemarea de urgenta a mecanicului de intretinere.

Manipularea capacelor si a cercurilor plitelor, cat si schimbarea pozitiei vaselor de gatit se face numai cu carlige speciale.

Ridicarea de pe masina de gatit a vaselor de greutate mare (peste 20 kg), se face cu atentie, in mod obligatoriu de catre 2 persoane.

La masinile de gatit electrice, periodic, se verifica starea intreruptoarelor de curent si stabilitatea plitelor electrice.

Cuptorul

Zilnic, se spala carcasa exterioara, se indeparteaza resturile din interiorul tobei, se face verificarea sistemului de ardere.

PERSONALUL DIN BUCATARII :

In primul rand, trebuie sa fie calificat. Daca a indeplinit aceasta conditie, in momentul in care vine la munca, trebuie sa isi faca dus inainte de a intra in spatiul de lucru.

Echipamentul pe care il va imbraca trebuie sa fie adecvat si igienizat. Mai mult, tunicile nu trebuie sa aiba buzunare exterioare, pentru a nu cadea obiecte in mancare. De asemenea, nu are voie sa intre in bucatarie purtand bijuterii, cu unghii lacuite sau cu gene false. In permanenta, personalul trebuie instruit, iar igiena ii va fi verificata in mod frecvent.

Echipamente protecție de unică folosință

- mănuși din latex
- bonete bufante din material neșesut
- mască 2 pliuri
- halat din polipropilenă, fără buzunare și capse
- cotieră din pvc
- botoșei din pvc
- acoperitori încălțăminte.

Personalul din bucatarii mai poate purta urmatorul echipament :

- costum de bucatar din tercot compus din 4 piese:bluza tunica, inchisa cu doaua randuri de nasturi sau butoni, mansete intoarse, pantalon cu elastic in talie, sort si boneta)

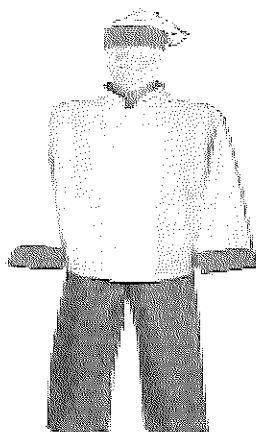


UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020



Tipuri de structuri turistice de primire cu funcțiuni de alimentație publică

În conformitate cu prezentele norme metodologice, în România pot funcționa următoarele tipuri de structuri de alimentație pentru turism:

Nr. crt.	Tipul de unitate	Categorია			
		Lux	I	II	III
1.	Restaurant				
	1.1. Clasic	X	x	x	x
	1.2. Specializat				
	1.2.1. Pescăresc, vânătoresc	X	x	x	-
	1.2.2. Dietetic, lacto-vegetarian	-	x	x	x
	1.2.3. Rotiserie, zahana	-	x	x	x
	1.2.4. Familial	-	x	x	x
	1.2.5. Pensiune	-	x	x	x
	1.3. Cu specific național sau local	X	x	x	-
	1.4. Cu program artistic	X	x	-	-
	1.5. Braserie	X	x	x	-
	1.6. Berărie	X	x	x	-
	1.7. Grădină de vară	X	x	x	x
2.	Bar				
	2.1. Bar de noapte	X	x	-	-
	2.2. Bar de zi	X	x	x	-



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

	2.3. Cafe-bar, cafenea	X	x	x	-
	2.4. Disco-bar (discotecă, videotecă)	X	x	x	-
	2.5. Bufet-bar	-	x	x	x
3.	Fast-food				
	3.1. Restaurant fast-food	-	x	x	x
	3.2. Restaurant fast-food cu autoservire	-	x	x	x
	3.3. Bufet tip expres și bistrou	-	x	x	x
	3.4. Pizzerie	-	x	x	x
	3.5. Snack-bar	-	x	x	x
4.	Cofetărie	X	x	x	x
5.	Patiserie, plăcintărie, simigerie, covrigărie	-	x	x	x

Se pot stabili și alte tipuri de unități, în funcție de condițiile concrete constatate la fața locului, cu respectarea criteriilor pentru tipul de structură turistică asimilată. Principalele caracteristici funcțional-comerciale ale acestor tipuri de unități sunt prezentate mai jos :

1. *Restaurantul* este local public care îmbină activitatea de producție cu cea de servire, punând la dispoziție clienților o gamă diversificată de preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi și unele produse pentru fumători.

- *Restaurantul clasic* este local public cu profil gastronomic, în care se servește un larg sortiment de preparate culinare (gustări calde și reci, preparate lichid calde, mâncăruri, minaturi, salate, dulciuri de bucătărie), produse de cofetărie, patiserie, înghețată, fructe, băuturi nealcoolice și alcoolice, produse din tutun etc. Pentru crearea unei atmosfere animate-distractive poate dispune de formație muzical-artistică. Organizează servicii suplimentare: banchete, recepții etc.

- *Restaurantul specializat* servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi care se află permanent în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări clasice sau adecvate structurii sortimentale (pescăresc, vânătoresc, rotiserie, zahana, dietetic, lacto-vegetarian etc.) care formează obiectul specializării.

- *Restaurantul pescăresc* este o unitate gastronomică care se caracterizează prin desfacerea, în principal, a unui sortiment variat de preparate culinare din pește. Este decorat cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit și de prelucrare a peștelui.

- *Restaurantul vânătoresc* este o unitate gastronomică specializată în producerea și servirea de preparate culinare din vânat (iepure, căprioară, porc și mistreț, urs, găște, rațe sălbatice etc.), care este organizată și funcționează pe principii similare restaurantului clasic, având însă prin amenajare, dotare și prezentarea personalului elemente specifice, particulare.

- *Rotiseria* este un restaurant de capacitate mică (20 - 50 de locuri la mese), în care consumatorii sunt serviți cu produse din carne la frigare - rotisor (pui, mușchi de vacă și porc, specialități din carne etc.), chebab cu garnituri, unele gustări reci (pe bază de ouă, brânză, legume etc.), salate, deserturi, precum și băuturi răcoritoare, cafea, vin (în



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

special vin roșu servit în carafe), un sortiment redus de băuturi alcoolice fine. Spațiul de producție se află chiar în interiorul sălii de consumație și este dotat cu rotisor sau frigărui și cu vitrină frigorifică în care se află expuși pui și alte specialități din carne pentru fript în fața consumatorilor.

- *Restaurant-zahana* este o unitate gastronomică în care se servesc, la comandă, în tot timpul zilei, produse (specialități din carne de porc, vacă, batal, miel) și subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, momițe, măduvioare etc.), mici, cârnați etc., pregătite la grătar și alese de consumatori din vitrine de expunere sau din platourile prezentate de ospătari la masă. Mai poate oferi: ciorbă de burtă, ciorbă de ciocănele, tuzlama, tochitură, salate combinate de sezon, murături, dulciuri de bucătărie, băuturi alcoolice (aperitive și vinuri).

- *Restaurantul dietetic* este o unitate gastronomică care oferă consumatorilor sortimente de preparate culinare dietetice (pregătite sub îndrumarea unui cadru medical dietetician) și băuturi nealcoolice.

- *Restaurantul lacto-vegetarian* este o unitate gastronomică în care se desfac în exclusivitate sortimente de preparate culinare pe bază de lapte și produse lactate, ouă, paste făinoase, orez, salate din legume, precum și dulciuri de bucătărie, lactate proaspete, produse de patiserie, înghețată și băuturi nealcoolice calde și reci.

- *Restaurantul familial sau pensiunea* este o unitate cu profil gastronomic care oferă, în mai multe variante, meniuri complete la preț accesibil. Preparatele și specialitățile solicitate în afara meniurilor se servesc conform prețurilor stabilite în listele de meniu. Băuturile sunt limitate la sortimente de răcoritoare, ape minerale și bere. Poate funcționa și pe bază de abonament. La nevoie se poate organiza și ca secție în cadrul unui restaurant clasic.

De regulă, asemenea unități se organizează în stațiuni turistice sau în pensiuni turistice și pensiuni agroturistice.

- *Restaurantul cu specific* este o unitate de alimentație pentru recreere și divertisment, care, prin dotare, profil, ținuta lucrătorilor, momente recreative și structură sortimentală, trebuie să reprezinte obiceiuri gastronomice locale sau naționale, tradiționale și specifice diferitelor zone.

- *Crama* desface o gamă largă de vinuri. Acestea se pot servi atât îmbuteliate, cât și neîmbuteliate. Se realizează și se desface o gamă specifică de preparate culinare: tochitură, preparate din carne la grătar sau trase la tigaie. Vinurile se servesc în carafe sau căni din ceramică. Este dotată cu mobilier din lemn masiv, iar pereții sunt decorați cu scoarțe, ștergere etc. Poate avea program muzical, tarafuri de muzică populară.

- *Restaurantul cu specific local* pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice din țară sau a unor tipuri tradiționale de unități (crame, colibe, șuri etc.). Sunt servite vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, utilizându-se ulcioare, carafe, căni etc. Efectul original al acestor unități este realizat prin îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural al sistemului constructiv, al finisajelor inspirate după modelul popular, al



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

elementelor de decorație, al mobilierului și obiectelor de inventar de concepție deosebită, de gama sortimentală a mâncărilor pregătite și prezentarea personalului. La construirea unităților se utilizează materiale prelucrate sumar, specifice regiunii respective, cum sunt: piatră, bolovani de râu, lemn (brut sau prelucrat), cărămidă, trestie, stuf, răchită etc. Ospătarii au uniforma confecționată în concordanță cu specificul unității (costume de daci, de romani, ciobănești etc.).

- *Restaurantul cu specific național* pune în valoare tradițiile culinare ale unor națiuni (chinezesc, arăbesc, mexican etc.), servind o gamă diversificată de preparate culinare, băuturi alcoolice și nealcoolice specifice. Ambianța interioară și exterioară a saloanelor, programul muzical, uniformele personalului de servire și celelalte sunt specifice țării respective.
- *Restaurantul cu program artistic* este o unitate de alimentație pentru turiști care prin dotare și amenajare asigură și derularea unor programe de divertisment gen spectacol (muzică, balet, circ, recitaluri, scheciuri, programe specifice barurilor de noapte etc.).
- *Braseria* asigură în tot cursul zilei servirea consumatorilor, în principal cu preparate reci, minaturi, un sortiment restrâns de mâncăruri, specialități de cofetărie-patiserie, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice de calitate superioară, un bogat sortiment de bere.
- *Berăria* este o unitate specifică pentru desfacerea berii de mai multe sortimente, în recipiente specifice (țap, halbă, cană) de diferite capacități și a unor produse și preparate care se asociază în consum cu acestea (crenvurști cu hrean, mititei, cârnați, chiftelute, foetaje, covrigei, migdale, alune etc.), precum și brânzeturi, gustări calde și reci, minaturi (din ouă, legume), specialități de zahana (1 - 2 preparate), precum și băuturi alcoolice (coniac, rom, sortiment restrâns de vinuri și băuturi nealcoolice).
- *Grădina de vară* este o unitate amenajată în aer liber, dotată cu mobilier specific "de grădină" și decorată în mod adecvat. Oferă un sortiment diversificat de preparate culinare, minaturi, grătar, salate, dulciuri de bucătărie și cofetărie-patiserie, un larg sortiment de băuturi alcoolice (vinuri selecționate de regiune, îmbuteliate sau neîmbuteliate, băuturi spirtoase etc.) și nealcoolice, cafea, fructe, produse din tutun.

2. *Barul* este o unitate de alimentație cu program de zi sau de noapte, în care se servește un sortiment diversificat de băuturi alcoolice și nealcoolice și o gamă restrânsă de produse culinare. Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, video, TV.

- *Barul de noapte* este o unitate cu caracter distractiv, cu un orar de noapte care prezintă un program variat de divertisment, de music-hall și dans pentru consumatori și oferă o gamă variată de băuturi alcoolice fine, amestecuri de băuturi de bar, băuturi nealcoolice, specialități de cofetărie și înghețată asortate, roast-beef, fripturi reci etc., fructe și salate de fructe (proaspete și din compoturi), cafea, jardiniere cu delicatese. De obicei este realizat în amfiteatru, pentru ca de la toate mesele să se poată viziona programul artistic muzical. Este dotat cu instalații de amplificare a sunetului, orgă de lumini, instalații de proiecție a unor filme.
- *Barul de zi* este o unitate care funcționează, de regulă, în cadrul hotelurilor și restaurantelor sau ca unitate independentă. Oferă consumatorilor o gamă variată de



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

băuturi alcoolice și nealcoolice, simple sau în amestec, și gustări în sortiment restrâns, tartine, foetaje, specialități de cofetărie și înghețată, produse din tutun (țigări) și posibilități de distracție (muzică discretă, televizor, jocuri mecanice etc.). În salonul de servire se află teșgheua-bar cu scaune înalte, un număr restrâns de mese cu dimensiuni mici, cu scaunele respective.

- *Cafe-bar, cafeneuaa* este o unitate care îmbină activitatea de desfacere a cafelei cu cea recreativă; oferă consumatorilor și gustări calde și reci, minaturi, produse de cofetărie-patiserie, înghețată, băuturi nealcoolice calde (cafea filtru, șvarț, cafea cu lapte, ciocolată, ceai etc.), băuturi alcoolice fine (lichior, coniac, vermut etc.).

- *Disco-bar* (discotecă-videotecă) este o unitate cu profil de divertisment pentru tineret, activitatea comercială fiind axată pe desfacerea de gustări, produse de cofetărie-patiserie, înghețată și, în special, amestecuri de băuturi alcoolice și nealcoolice. Divertismentul este realizat prin intermediul muzicii de audiție și de dans, înregistrată și difuzată prin instalații speciale și prin disc-jockey, care asigură organizarea și desfășurarea întregii activități. Videoteca este o încăpăre special amenajată cu instalații electronice de redare și vizionare în care se prezintă videoprograme și filme.

- *Bufet-bar* oferă un sortiment restrâns de preparate calde și reci (gustări, sandviciuri, minaturi, mâncăruri, produse de patiserie) pregătite în bucătăria proprie sau aduse din afară, băuturi nealcoolice calde și reci, băuturi alcoolice (aperitive), bere, vinuri, la pahar.

3. Unități tip fast-food

- *Restaurant-autoservire* este o unitate cu desfacere rapidă în care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparatele culinare calde și reci (gustări, produse lactate, băuturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din pește, antreuri, preparate de bază, salate, deserturi, fructe) și băuturi alcoolice (bere) și nealcoolice, la sticlă, așezate în linii de autoservire cu flux dirijat și cu plata după alegerea produselor.

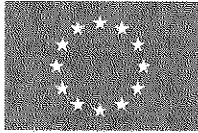
- *Bufetul tip expres* - bistrou este o unitate cu desfacere rapidă, în care fluxul consumatorilor nu este dirijat, servirea se face de către vânzător, iar plata se face anticipat. Unitatea este dotată cu mese tip "expres".

- *Pizzeria* este o unitate specializată în desfacerea sortimentelor de pizza. Se mai pot desface gustări, minaturi, salate, produse de patiserie, răcoritoare, bere, vin la pahar sau băuturi slab alcoolizate.

- *Snack-barul* este o unitate caracterizată prin existența unei teșghele-bar, cu un front de servire care să permită accesul unui număr mare de consumatori, serviți direct cu sortimente pregătite total sau parțial în fața lor. Oferă în tot timpul zilei o gamă diversificată de preparate culinare (crenvurști, pui fripți, sandviciuri, cârnăciori, unele preparate cu specific), precum și băuturi nealcoolice calde și reci și băuturi alcoolice în sortiment redus.

4. *Cofetăria* este o unitate specializată pentru desfacerea unui sortiment larg de prăjituri, torturi, fursecuri, cozonac, înghețată, bomboane, patiserie fină, băuturi nealcoolice calde și reci și unele băuturi alcoolice fine (coniac, lichior).

5. *Patiseria* este o unitate specializată în desfacerea pentru consum, pe loc sau la



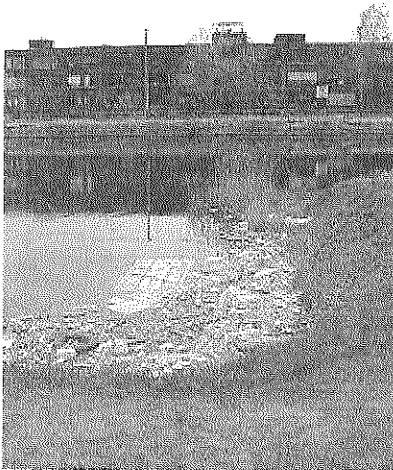
UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

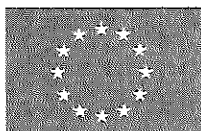
PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

domiciliu, a producției proprii specifice, în stare caldă (plăcintă, ștrudele, merdenele, pateuri, covrigi, brânzoaice, gogoși, cornuri etc.). Sortimentul de băuturi include bere la sticlă, băuturi nealcoolice, băuturi calde, răcoritoare, vin la pahar, diferite sortimente de produse lactate (iaurt, chefir, lapte bătut etc.). Se poate organiza și cu profil de plăcintărie, simigerie, covrigărie, gogoșerie sau patibar.



PREVENIREA POLUARII MEDIULUI

MEDIU. - Natura înconjurătoare alcătuită din totalitatea factorilor externi în care se află ființele și lucrurile



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

CE E POLUAREA MEDIULUI ?

O definiție atotcuprinzătoare nu putem afirma că există încă, deși în decursul timpului s-au dat mai multe, cea mai completă dintre toate fiind cea formulată de Conferința Mondială a O.N.U. asupra mediului și anume: mod. componentelor naturali sau prezenta unor componente străine, ca urmare a acțiunii omului și care în lumina cunoștințelor noastre actuale provoacă, prin natura lor, prin concentrația în care se găsesc și prin timpul cât acționează, efecte nocive asupra sănătății, creează disconfort sau împiedică asupra diferitelor utilizări ale mediului la care acesta putea servi în forma sa anterioară (Stockholm 1972).

Din cuprinsul definiției se poate constata, deci, că cea mai mare responsabilitate pentru poluarea mediului o poartă omul, poluarea fiind consecința activității fiziologice, dar mai ales social-economice a acestuia. Nu se poate neglija totuși faptul că în mediul inconjurător are loc și o auto-poluare, datorită prezentei unor elemente naturale care degradează, ca de exemplu, ridicarea în atmosferă a prafului de sol sau distrugerea în masă a unor plante acvatice, care urmează unei perioade propice de dezvoltare, așa-numită 'înflorire a apelor'.

Exemple de acest gen mai pot fi date, dar ele sunt relativ puține față de frecvența celor care rezultă în urma activității omului. Referindu-ne la poluare, în general și la efectele nocive ale acesteia asupra sănătății și confortului omului, în special, este util să ne oprim aici la două noțiuni multă vreme considerate sinonime și care nici astăzi nu sunt acceptate de toți cercetătorii ca fiind total diferite.

Este vorba despre poluarea și impurificarea mediului. Prin impurificarea mediului se înțelege prezenta în mediul inconjurător a unor elemente sau componente care nu se găsesc în mod obișnuit în alcatuirea acestuia. Din definiția dată mai devreme reiese însă că poluarea cuprinde atât prezenta unor elemente străine, cât și modificarea componentelor naturale ale mediului. Un exemplu în acest sens îl constituie creșterea concentrației de dioxid de carbon din aer ca urmare a activităților industriale ale omului. Este vorba de poluare, deși dioxidul de carbon face parte din compoziția normală a aerului. Pe de altă parte, simpla prezenta a unor elemente străine față de componenta străină a mediului inconjurător nu este de natură să provoace efecte nocive sau nedorite decât în cazul când prin natura lor, concentrația în care se găsesc și timpul cât acționează produc asemenea consecințe.

Din cele arătate reiese deosebirea care se poate face între poluare și impuritate, deși așa cum am mai arătat, în vorbirea comună cele două se confundă frecvent.

Există mai multe feluri de poluare:

- poluare fizică: este generată de diverse radiații, îndeosebi de cele nucleare accidentale, cea termică, zgomote, și infrasunete.
- poluare biologică: creată de contaminări microbiologice, ca urmare a introducerii abuzive sau accidentale a unor specii sau varietăți de specii.
- poluare chimică: foarte diversă, poate fi provocată de produse naturale, minerale sau organice, precum și de substanțe de sinteză, inexistente, inițial în natură. Se produce cu:
 - derivați ai carbonului și hidrocarburi lichide
 - derivați ai sulfurii și azotului
 - derivați ai metalelor grele (Pb, Cr)



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- derivati ai fluorului
- materii plastice
- pesticide
- materii organice fermentescibile.

Pesticidele, care constituie astazi cea mai eficienta arma de protectie a culturilor nu trebuie deloc considerate ca cea metoda absoluta de confruntare cu daunatorii. Ele trebuie considerate intotdeauna ca o arma cu care se poate interveni suplimentar sau auxiliar. In contrast cu factorii poluanti din mediu care merita o tratare speciala pentru a fi eliminati, exista insa si substante, numite biodegradabile, care nu polueaza natura.

Un produs este numit biodegradabil atunci cand se transforma, se descompune si se elimina in mod natural. Resturile de mancare, hartie si materialele de origine vegetala sau animala, cum sunt bumbacul sau lana, sunt biodegradabile. In schimb, numeroase materiale plastice nu sunt. Rezistente la uzura, la rupere si la actiuni chimice ele formeaza depozite dupa utilizare. Pentru aceste materiale chimistii au inventat metode de reciclare. Unele materiale plastice sunt rupte in bucati si folosite apoi la fabricarea aglomeratelor, a materialelor de constructie sau pentru asfaltarea drumurilor. Alte materiale plastice, care nu degajeaza gaze nocive sunt arse si folosite la incalzitul urban. Cu toate acestea, in viitor se incearca punerea la punct a unor materiale biodegradabile care sa se descompuna tot atat de natural ca si lemnul. Daca omenirea ar ramane la stadiul actual de dezvoltare, ea ar fi nevoita sa-si semneze actul de deces peste aproximativ 200 de ani.

Asa ca este foarte important sa stim cat mai multe despre poluare si despre felul in care aceasta actioneaza asupra sanatatii noastre. Trebuie sa stim sa ne aparam pamantul, caci el este pe zi ce trece mai poluat.

• IDENTIFICAREA SURSELOR DE POLUARE

Cu toate ca aparent industria de catering este nepoluanta, totusi la o analiza mai atenta se pot identifica procese tehnologice in care, prin succesiunea operatiilor fizice, chimice si microbiologice, materiile prime de origine animala si vegetala sunt transformate in preparate culinare sau produse de cofetarie si de patiserie.

Prin operatiile de prelucrare rezulta deseuri organice, ambalaje, ape uzate. In procesul de igienizare se utilizeaza apa calda in combinatie cu diferite substante alcaline si dezinfectante, special proiectate pentru specificul activitatii.

Firme specializate si cu renume pe piata producatorilor si distribuitorilor ofera substante de curatire/dezinfectie profesionale, specializate pentru o gama larga de aplicatii:

- detergenti pentru spalarea manuala a vaselor de gatit;
- detergenti pentru suprafete si pardoseli;
- degresant pentru hote;
- dezinfectanti pentru suprafetele cu contact alimentar;
- detergent detartrant pentru echipamentele din bucatarie;
- detergenti pentru pahare;
- detergenti pentru curatirea argintariei;
- solutii de tratare a suprafetelor din inox;



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- detergenți pentru cuptoare și gratare.

Firmele respective oferă consultanță pentru obținerea acordurilor de mediu, oferă sisteme de dozare și control adecvate pentru facilitarea respectării dozelor optime și reducerea sau eliminarea riscurilor de eroare umană, manifestate fie ca sub-dozare, fie ca supraconsum.

Apele utilizate sunt deversate în sistemul de canalizare, urmând a fi neutralizate, reducând astfel impactul negativ cu mediul ambiant.

În afara poluanților de natură fizică sau chimică, bucătăriile mari interferează cu mediul prin **poluanți olfactivi**. Cu toate că una din lozincile restaurantelor este 'noi seducem clienții cu mirosul', nu întotdeauna acest aspect este cel dezirabil de către clienți.

Pentru reducerea patrunderii mirosurilor în salonul de servire se impune existența hotei montate deasupra plitei, friteuzei, grill-ului. Hotele moderne sunt dotate cu filtre electrostatice capabile să rețină pe lângă mirosuri și vapori de apă, particulele de grăsime sau de cenusa.

• CLASIFICAREA DESEURILOR

Diversele categorii de deseuri se clasifică după o serie de criterii:

- sursa generatoare
- starea de agregare
- proprietățile fizico-chimice
- origine

1. *Sursa generatoare* (proveniența)

1.1 deseuri industriale (deseuri provenite din industriile alimentară, minieră, energetică, chimică, metalurgică, petrolieră, chimică etc)

1.2 deseuri din construcții (beton, mortar, moloz pământ etc)

1.3 deseuri agrozootehnice (dejectii animale, resturi de furaje, diverse resturi vegetale, cultura mare, erbicide, îngrășăminte, fungicide etc)

1.4 deseuri urbane

- deseuri menajere – rezultate din activitatea casnică zilnică: comercială, restaurante, hoteluri, instituții de învățământ etc. Deseurile menajere sunt generate de către populație, dar cuprind și deseuri similare generate de agenții economici industriali sau agenții comerciali: obiecte vechi și deteriorate, carton, hârtie, țesături, sticlă, resturi alimentare, cenusa, materiale plastice, ambalaje etc.

- deseuri stradale: gunoiul maturat de pe străzi, gunoiul din parcuri, locuri publice, depunerile stradale etc

- deseuri comerciale provenite din activitatea comercială de orice fel, mai ales: produse perisabile, ambalaje din plastic, hârtie, carton

- deseuri sanitare provenite din instituțiile de sănătate: spitale, policlinici,



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

dispensare, cabinete stomatologice, cabinete medicale particulare; ele au un potențial infecțios ridicat, prezentând din acest motiv un grad de risc; manipularea, transportul și tratarea lor se realizează cu mijloace și metode specifice.

1.5 deseuri speciale: explozibili, substanțe toxice, substanțe radioactive. Aceste deseuri rezultă din activitățile industriale, de cercetare, agricole, centrale atomo-electrice etc.

Deseurile *menajere* în cea mai mare parte sunt solide.

Cantitatea, natura și compoziția lor sunt extrem de variate și influențate apreciabil de condițiile climatice, felul de viață al oamenilor, gradul de industrializare etc. În cazul deșeurilor *stradale*, cantitatea și compoziția lor depind de:

- zona geografică (deal, ses, munte)
- climă
- natura pavajului
- gradul de acoperire cu vegetație.

În general sunt deseuri solide uscate, dar pot fi și suspensii, rezultate de la spălarea străzilor.

Deseurile provenite din *industria extractivă* sunt în cantitate foarte mare; haldele de steril prezintă un mare pericol sanitar, datorită conținutului ridicat de Pb, Cu, Cr etc., substanțe toxice pentru organismele vegetale și animale.

Deseurile menajere solide din zonele urbane din țara noastră variază între 0,5...0,9 kg/locuitor/zi, ceea ce face să rezulte o cantitate medie de 8700 tone/zi.

Din această cantitate numai cca 5 % sunt incinerate, restul fiind depozitate în rampe foarte puțin amenajate sau necontrolat.

Depozitele necontrolate sunt lipsite de amenajările minime necesare; ele constituie zone insalubre care pun în pericol viața oamenilor prin riscul impurificării apelor subterane și de suprafață, datorită scurgerilor de lichid organic (levigat); totodată ele creează disconfort olfactiv ca urmare a mirosurilor neplăcute degajate, afectează estetica peisajului, favorizează menținerea și înmulțirea unor focare generatoare de boli pentru oameni și animale.

În cea mai mare parte a cazurilor are loc depozitarea comună a deșeurilor menajere cu cele industriale.

Din punct de vedere cantitativ, deseurile menajere constituie cea mai mare parte a deșeurilor urbane.

Deseurile *rurale* diferă de cele urbane prin compoziție și cantitate.

Inexistența în zona rurală a unor servicii publice de salubritate face imposibilă întocmirea unei statistici a deșeurilor rurale, motiv pentru care ele pot fi evaluate doar aproximativ.

Cantitatea de deseuri rurale este de cca 0,3 kg/locuitor/zi.

Se poate estima o cantitate medie anuală de cca 1 milion tone deseuri menajere rurale, pentru o populație rurală de cca 10 milioane locuitori.

În marea majoritate a cazurilor deseurile menajere rurale sunt aruncate pe malul cursurilor de apă sau chiar în albia apei, motiv pentru care gradul de poluare a mediului poate să fie mai intens decât în cazul depozitării deșeurilor urbane.

Diferențele înregistrate de la o țară la alta în ceea ce privește cantitatea și caracteristicile deșeurilor sunt dependente de:



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- gradul de dezvoltare industrială
- gradul de dezvoltare tehnologică
- nivelul de trai
- nivelul de civilizație
- densitatea demografică.

Diferențele sunt cuprinse între 150-600 kg/an/locuitor.

Deși deșeurile colectate în diverse țări conțin cam aceleași categorii de compuși, compoziția lor diferă de la țară la țară, reliefând de fapt nivelul tehnologic al economiei și gradul de civilizație, așa după cum se poate observa din datele prezentate în tabelul de mai jos :

Numeroase țări nu țin o evidență strictă a cantității de deșuri provenite din diverse activități industriale sau de altă natură.

Deseuri periculoase

Ele sunt reprezentate de deșeurile intamplatoare și prezintă un grad mediu și ridicat de pericolozitate.

În Europa de vest cantitatea de deșuri periculoase este de ordinul 30-45 milioane tone/an, pe când în Europa centrală și de est acestea sunt cam 6 milioane tone/an, în Rusia înregistrându-se 25-30 milioane tone/an. Cantitatea de deșuri periculoase este foarte diferită de la țară la țară; aceasta se datorează, probabil, modului de încadrare a acestui tip de deșuri în fiecare țară.

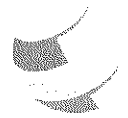
În tabelul următor se prezintă lista substanțelor periculoase conținute în deșeurile menajere.

Gravitatea acestei probleme constă în faptul că aceste deșuri sunt depozitate, ceea ce reclamă luarea unor măsuri de protecție specifice, foarte severe.

Prezența componentelor periculoase în deșeurile urbane limitează posibilitatea de reciclare a acestora datorită existenței pericolului de contaminare.

Substanțe periculoase prezente în deșeurile menajere

Nr. crt.	Denumirea produsului	Tipul substanțelor intamplatoare conținute
1.	Plastic	Compuși organoleptici, solvenți organici, PVC
2	Pesticide	Compuși clorurați, compuși cu fosfor
3	Medicamente expirate	Solvenți și reziduuri organice, urme de metale grele
4	Picturi	Metale grele, pigmenți, solvenți, reziduuri organice
5	Baterii	Metale grele, acizi, alte substanțe chimice
6	Produse petroliere	Ulei, metale grele, catalizatori, fenoli, acizi, solvenți etc
7	Metale	Metale grele
8	Piele	Metale grele, vopsele, pigmenți, solvenți
9	Textile	Metale grele, compuși organici cu clor, vopsele,



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

		solventi, pigmenti
--	--	--------------------

COMPOZITIA REZIDUURILOR MENAJERE

Reziduurile menajere sunt foarte eterogene , cu mari varietati de la o localitate la alta ,in functie de anotimp , pozitia geografica , grad de civilizatie(dezvoltare, speciofic nivelului de viata , etc.) . Compozitia din punct de vedere fizico - chimic este foarte variata , necesitand determinarea unor medii pe an, sezon , etc. mai ales cand se pune problema valorificarii acestora prin metode moderne .

Reziduurile menajere se compun din urmatoarele resturi : hartie, carton , textile , lemn ,materiale plastice, cauciuc, oase, sticla , materiale ceramice, metale, resturi alimentare,pamant, cenusa, zgura, funingina, etc. In functie de procesele fizico - chimice ce pot avea loc in timp, dupa acumularea lor, reziduurile menajere pot fi grupate astfel :

1. Materiale combustibile (lemn, carton, textile, materiale plastice, oase, etc.)
2. Materiale fermentabile (resturi de animale, de fructe, de legume, de carne, etc.)
3. Materiale solide inerte (metale, sticla, zgura, materiale ceramice).
4. Materiale sub forma de pulbere(cenusa, pamant, praf).

Valorificarea reziduurilor menajere poate fi realizata pe baza unor studii amanuntite privind componenta cat mai exacta a acestora .

- Compozitia reziduurilor menajere
- | Nr. crt. | Component | % din greutate |
|----------|----------------------------|----------------|
| 1. | deseuri fermentabile | 40 - 70 |
| 2. | Hartie , carton | 10 - 15 |
| 3. | Textile | 2-5 |
| 4. | Mase plastice , cauciuc | 1 - 2 |
| 5. | Oase | 1 - 3 |
| 6. | Sticla, materiale ceramice | 2 - 4 |
| 7. | Metale | 2 - 6 |
| 8. | Pamant - cenusa | 15 - 25 |
| 9. | Lemne , frunze | 2 – 5 |

• NORME DE PROTECTIA MEDIULUI

Gestionarea deseurilor

Deseurile organice provin atat din operatiile de pregatire preliminara a alimentelor (coji, cotoare, seminte, flaxuri, oase, solzi, viscere, pene, etc.), dar si din operatiile de debarasare.

Din ratiuni igienico-sanitare deseurile se depoziteaza in recipiente din inox, captusite cu saci de polietilena la interior, cu capac cu actionare de la pedala, cu roti pentru a asigura deplasarea la platforma de gunoi. Platforma de gunoi este un spatiu anexa a bucatariei, situat in exteriorul acesteia, orientata spre nord, dotata cu pubele mai mari, diferite pentru ambalaje metalice, de sticla, de hartie si de resturi organice. Pubelele sunt la randul lor echipate cu capac, fiind igienizate dupa fiecare golite si obligatoriu



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

o data pe zi. Platforma de pubele trebuie să aibă pardoseala confecționată din materiale ușor igienizabile, cu pantă de scurgere și sifon de pardoseală, cu racord la apa rece și caldă.

Pentru gestionarea deșeurilor organice se poate prevedea un defibrator (dezintegrator) de alimente sau de compactor (pentru ambalaje, în special).

Volumul gunoiului menajer dezintegrat cu defibratorul se reduce cu circa 85%, deșeurile maruntite fiind deversate în sistemul de canalizare. În dezintegratoare nu se introduc metal, sticlă, porțelan, pentru gestionarea acestor deșuri fiind necesare alte metode.

Gestionarea ambalajelor

Ambalajele pot fi de unică folosință, situație în care se depozitează la pubele, separate, în funcție de natura ambalajului, sau reutilizabile, se pot depozita în curtea interioară, fiind reciclate de firma producătoare, care se și îngrijește de recuperarea ambalajului.

Pentru reducerea volumului există compactoare de gunoi, compactarea făcându-se prin concasarea gunoiului urmată de comprimarea hidraulică. Volumul deșeurilor astfel gestionate se reduce cu circa 98%.

Gestionarea apelor uzate

Evacuarea apelor uzate se va face prin descărcarea în rețeaua de canalizare a orașului, sau în sisteme proprii – puturi absorbante sau tancuri septice, în localități unde nu există rețele de canalizare.

Este permisă trecerea coloanelor de canalizare prin încăperi de producție, preparare, depozitare, numai cu condiția izolării lor și menținerea acestora în stare foarte bună, astfel încât să fie prevenită orice posibilitate de infiltrare și de impurificare a spațiilor și proceselor.

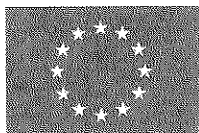
Reguli punctuale pentru bucătării și alte spații de prelucrare a alimentelor (HG 924/2005 va intra în vigoare la 1 octombrie 2006).

* suprafețele pavimentului trebuie să fie menținute în bune condiții de întreținere și să fie ușor de curățat, și, după caz, de dezinfectat. Aceasta necesită utilizarea unui material impermeabil, nonabsorbant, lavabil și netoxic, cu excepția cazului în care operatorii cu activitate în domeniul alimentar pot dovedi autorității competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, pavimentul trebuie să permită drenajul adecvat al suprafețelor;

* suprafețele peretilor: trebuie să fie ușor de curățat, iar atunci când este necesar, de dezinfectat. Se recomandă ca suprafața lavabilă (gresie, faianta, etc.), să fie amplasată până la o înălțime adecvată efectuării diferitelor operațiuni de curățare;

* plafoanele sau, acolo unde nu există plafoane, suprafața interioară a acoperisului și accesoriile suspendate trebuie să fie construite și finisate astfel încât să se prevină acumularea de murdărie și să se reducă condensul, creșterea de mușcături și împrăștierea de particule;

* ferestrele - trebuie să fie construite pentru a se preveni acumularea murdăriei. Cele ce pot fi deschise către mediul exterior trebuie, după caz, să fie echipate cu plase împotriva insectelor, ce pot fi ușor demontate pentru curățare. Atunci când deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ele trebuie să rămână închise și fixate în timpul producției;



UNIUNEA EUROPEANĂ



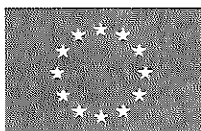
Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- * usile trebuie sa fie usor de curatat, iar atunci cand este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta, se recomanda utilizarea de suprafete netede si nonabsorbante, cu exceptia cazului in care operatorii cu activitate in domeniul alimentar pot dovedi autoritatii competente ca alte materiale utilizate sunt corespunzatoare;
- * suprafetele, incluzand suprafetele echipamentelor din spatiile in care sunt manipulate alimente si, in special, suprafetele ce intra in contact cu alimentele trebuie sa fie mentinute in stare buna de intretinere si trebuie sa fie usor de curatat, iar atunci cand este necesar, de dezinfectat. Pentru aceasta este necesara utilizarea de materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune si netoxice;
- * facilitati – trebuie sa fie asigurate facilitati adecvate, dupa caz, pentru curatarea, dezinfectia si depozitarea ustensilelor si a echipamentelor de lucru. Aceste facilitati trebuie sa fie construite din materiale rezistente la coroziune, sa fie usor de curatat si sa fie aprovizionate in mod adecvat cu apa fierbinte si rece;
- * instructiuni – trebuie sa se elaboreze, dupa caz, instructiuni pentru spalarea alimentelor. Fiecare cuva sau orice astfel de facilitate destinata spalarii de alimente trebuie sa aiba o sursa adecvata de apa fierbinte si/sau apa potabila rece, in conformitate cu cerintele capitolului VII si sa fie mentinuta curata, iar atunci cand este cazul, dezinfectata.

Reguli generale de igiena in locatiile de alimentatie publica

- * flux unidirectional in bucatarii, pentru a se evita contaminarea incrucisata;
- * existenta unor depozite diferite si suficient de mari incat sa permita rotirea marfii ;
- * asigurarea unui lant frigorific pentru alimente si evitarea intruperii lui;
- * grupuri sanitare proprii pentru salariati;
- * vestiare separate pentru haine de strada si echipament de protectie sanitara a alimentelor;
- * spatii pentru prelucrari preliminare (separate pentru carne, legume, produse de panificatie);
- * chiuvete pentru spalarea mainilor;
- * existenta unor surse de apa curenta rece si calda;
- * faianta, gresie, sifoane de pardoseala, hote;
- * interzicerea accesului persoanelor straine in bucatarie;
- * combaterea daunatorilor;
- * platforma de gestionare a deseurilor, etc.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

PREGATIREA ANTREURILOR CALDE SI RECI

TEHNOLOGIA PREPARARII ANTREURILOR

Antreurile sunt preparate culinare care nu ocupa intotdeauna locul I in meniu, putand fi servite dupa supa, dupa peste sau dupa preparatul care tine locul pestelui. Importanta pe care o au antreurile in organism este influentata in principal de alimentele din care sunt preparate si de locul pe care-l ocupa in meniu:

- pot sa deschida apetitul sau pot da senzatia de satietate;
- pot sa acopere o parte din necesitatile nutritive ale organismului prin aportul de factori nutritivi din compozitia lor.

Clasificare: dupa temperatura de servire, antreurile pot fi:

- antreuri reci;
- antreuri calde.

ANTREURI RECI

Sunt preparate culinare care pot fi servite ca felul I in meniu. Au la baza aspicul care le protejeaza, constituind si element de decor.

Clasificare:

pe baza de aspic:

- oua a la russe in aspic;
- creier a la russe in aspic;
- medalion de peste in aspic;
- mule de sunca in aspic;
- pasta de sunca in aspic.

pe baza de ficat:

- pate de ficat de porc;
- pate de ficat de gasca.

pe baza de carne de pasare:

- piftie de curcan;
- galantina de pasare;
- rulouri umplute.

pe baza de carne de vanat:



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- terina de caprioara;
- terina de iepure.

Din gama variata de sortimente mai fac parte: oua umplute cu legume, pate de ficat de porc in aspic, creier a la rousse in aspic, rulouri cu sunca in aspic si salata a la rousse, medalion de stavrid, piftie de curcan, galantina de pasare.

Oua umplute cu legume

Operatii pregatitoare:

Ouale prelucrate primar se fierb 8 – 10 min, se racec, se curata de coaja, se taie in doua pe lungime. Morcovul, telina, cartoful (in coaja) se fierb in apa cu sare, se racec, se taie cuburi mici. Mazarea si fasolea conservata se scurg de lichid, se limpezesc, fasolea se taie in bucati mici. Branza telemea se spala, se rade.

Tehnica prepararii.

Galbenusurile de ou se amesteca cu unt alifiat, smantana, sare, patrunjel taiat marunt si branza. Cu aceasta compozitie se umplu ouale fierte (albusurile) si se decoreaza cu felii de rosii si frunze de patrunjel verde.

Mod de prezentare si servire.

Se prezinta pe farfurie, se servesc reci.

Antreuri napate in aspic

Sortimentul cuprinde: pate din ficat de porc in aspic, creier a la rousse in aspic, rulouri cu sunca in aspic si salata a la rousse, medalion de stavrid.

Ustensilele si utilajele folosite: blat de lemn, cutite, linguri, furculite, vas pentru aspic, pentru legume, salata, platouri pentru prezentare, masina de tocat, forme metalice speciale, masina de gatit, etc.

Tehnologia de preparare a antreurilor în aspic este redata in tabelul urmator:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Sortimentul	Operatii pregatitoare	Tehnica prepararii	Mod de prezentare si servire
Pate de ficat de porc in aspic (timisorean)	<ul style="list-style-type: none">- Ficatul prelucrat primar se taie in bucati mici;- ouale se fierb 8-10 min, se racec, se se decojesc, se taie rondele;- ceapa se taie marunt;- se pregateste aspicul pentru napat;	<ul style="list-style-type: none">- se inabusa ficatul cu ceapa, se raceste, se trece de trei ori prin masina cu sita;- se amesteca cu unt alifiat;- se toarna in forma special, se introduce in frigider;- se scoate din forme, se decoreaza cu rondele de ou si se napeaza cu aspic.- se introduce din nou la frigider.	<ul style="list-style-type: none">- se prezinta pe platou sau farfurie cu decor de frunze de salata verde
Creier a la rousse	<ul style="list-style-type: none">- creierul se prelucreaza primar ;- ceapa si morcovul curatate se taie felii;- se pregateste aspicul;- frunzele de salata se aleg si se spala.	<ul style="list-style-type: none">- se fierb legumele in apa cu sare (20 min), se adauga piper, otet, foi de dafin, si se continua fierberea.- se raceste lichidul;- se se decoreaza cu morcov, se napeaza cu aspic.	<ul style="list-style-type: none">- se aseaza estetic salata a la rousse pe platou, se orneaza cu maioneza;- deasupra se pun feliile de creier, iar pe margine frunzele de salata verde;- se serveste rece.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Rulouri cu sunca în aspic și salată a la rousse	<ul style="list-style-type: none"> - sunca presată se taie în 10 felii subțiri; - gogosarii se spală, se curată, se taie în diferite forme; - se pregătește slată verde, se prepară maioneză, salată a la rousse; - aspicul se topește în baie de abur fierbinte. 	<ul style="list-style-type: none"> - pe felia de sunca se așază salată a la rousse și se rulează. - se așază rulourile umplute pe platou, se decorează cu salată verde; - se napează în aspic și se introduc în frigider. 	<ul style="list-style-type: none"> - preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor de frunze de salată; - se servește rece.
Medalion de stavrid	<ul style="list-style-type: none"> - peștele prelucrat primar se introduce în apă în care au fiert legumele și se fierbe cca 10 min.; - se răcește și se filetează 	<ul style="list-style-type: none"> - se pregătește salată a la rousse în care se adaugă fileurile de pește; 	<ul style="list-style-type: none"> - se așază estetic salată a la rousse pe platou, iar deasupra medalioanele de stavrid acoperite cu maioneză și cu aspic și se decorează cu legume și aspic tocat.

FISA TEHNOLOGICA

Grupa de preparate - Antreuri

Denumirea preparatului – Piftie din carne de curcan

Caracterizarea preparatului. Preparatul se servește ca intrare în meniu, fiind apreciat pentru aspect și gust. Din punct de vedere nutritiv, conține substanțe proteice din carne, săruri minerale, vitamine din legume folosite la fierbere și un conținut mai mic de lipide, glucide. Se digera ușor.

Componente pentru 10 porții:

Materii prime	U/M	Cantitate brută	Materii prime	U/M	Cantitate brută



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Carne de curcan calit. 1	Kg	1,000	Gelatina	Kg	0,050
Morcov	Kg	0,100	Telina radacina	Kg	0,050
Albitura	Kg	0,100	Usturoi	Kg	0,025
Ceapa	Kg	0,100	Gogosari rosii	Kg	0,050
Albusuri	Kg	0,050	Salata verde	Kg	0,050
			Sare	Kg	0,015

Gramaj pentru o portie: Carne fara os 50 g
Piftie 75 g

Ustensile, utilaje: cutite, toculator de lemn, piulita, spumiera, linguri, vase pentru legume, oala pentru fiert, masina de gatit.

Verificarea calitatii materiilor prime se realizeaza organoleptic urmarind indicii de calitate urmatoari:

- pentru carne: aspectul (suprafata zvantata, curata), consistenta elastica, miros specific;
- pentru legume: consistenta specifica, absenta defectelor si bolilor datorate daunatorilor sau microorganismelor.

Operatii pregatitoare:

Carnea de curcan se prelucreaza primar, se portioneaza, se sareaza. Legumele sunt curatate, spalate, se cresteaza, usturoiul curatat si spalat se zdrobeste cu sare. Gelatina se inmoaie in apa rece, se pregatesc elementele de decor – frunzele de salata, gogosarii.

Tehnica prepararii:

Carnea se fierbe in apa cu sare, se spumeaza, se adauga legumele si se continua fierberea la foc mic pana cand carnea se desprinde de pe os. Se scoate carnea, se taie fasii. In supa se adauga gelatina, albusurile, usturoiul si se mai fierbe 5 minute.

In forme se mai adauga un strat de supa strecurata, se raceste, se executa decorul din gogosari, morcovi, se completeaza cu carne si restul de supa. Se introduce din nou la rece. Pentru scoaterea din forme acestea se trec prin apa calda.

Indicii de calitate.

Piftia sa fie bine gelifiata, limpede, cu gust specific placut, carnea inglobata in masa de piftie, bine fiarta, nesfaramata, culoare, gust specific. Decorul placut, estetic, in proportie corespunzatoare.

Verificarea calitatii produsului finit.

Se verifica gramajul, raportul carne – piftie si indicii de calitate, organoleptic.

Mod de prezentare si servire:

Se serveste pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salata verde.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Procesul tehnologic:

Verificarea calitatii materiilor prime: se realizeaza prin metode organoleptice si de laborator. Conditile de calitate trebuie sa corespunda cu cele inscrise in normative.

Dozarea materiilor prime: se realizeaza prin cantarire si masurare volumetrica.

Prelucrarea preliminara: sunt operatii de pregatire specifice materiilor prime folosite si constau in principal in: spalari, curatari, divizari.

Fierberea: este operatia de tratare termica a carnilor, legumelor, oualor impreuna cu diferite condimente si aromatizanti. Este urmata de operatia de racire.

Formarea antreului: consta in asocierea semipreparatelor culinare cu carnea, legumele, ouale si eventual diferite salate prevazute de reteta.

Montarea si decorarea se realizeaza in vederea servirii cu diferite elemente de decor. Dupa decorare antreul se pastreaza la rece pana in momentul servirii. Daca e cazul se portioneaza.

Servirea se realizeaza la gramaje mici, de 100 – 150 gr., o singura portie pe platou.

B. ANTREURI CALDE

Clasificare:

Sufleuri - de cascaval, de rosii, de spanac, de vinete, de conopida si broccoli.

Budinci - de spanac, de conopida, de clatite cu legume, de clatite cu branza.

Spaghete – milaneze, bologneze, cu ciuperci, cu sunca, gratinate.

Pizza – napolitana, bologneza, prosciuto-funghi, quatro formagi, quatro stagioni, etc.

Lasagna - de legume sau bologneza.

Quich-uri – cu bacon, cu spanac, cu ou, etc.

Sufleurile sunt antreuri calde care au la baza sosul alb de lapte cu consistenta mai ingrosata in care se incorporeaza diferite legume maruntite, cascaval ras, branza. Sosul poate fi inlocuit cu o compozitie de aluat oparit (pate a choux) care, in cazul sufleurilor de legume este realizat cu apa din fierberea acestora. Au incorporate in compozitia lor cantitati mari de albus, ceea ce duce, dupa tratamentul termic, la cresterea in volum. Se prezinta si se consuma imediat dupa preparare, prezentarea facandu-se in vasele in care s-au realizat (gratenuri, timbale).

Caracteristic este faptul ca se coc in gratenuri unse cu unt, coacerea realizandu-se numai pe baie de aburi.

Materiile prime care se folosesc sunt: margarina sau unt, faina si lapte, pentru sosul alb, care asigura legarea compozitiei si imbogatesc valoarea nutritiva prin aportul de lipide, glucide, proteine, legume, care prin aportul de vitamine, substante minerale si glucide usor asimilabile contribuie la valoarea nutritiva, cascaval (branza) care contribuie de asemenea la valoarea nutritiva prin aportul de calciu si vitamine.

TEHNOLOGIA PREPARARII SUFLEURILOR

MATERII PRIME – VERIFICAREA CALITATII – PREGATIREA PRELIMINARA A COMPONENTELOR – PREPARAREA SOSULUI – PREGATIREA ELEMENTELOR DE



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

BAZA – REALIZAREA COMPOZITIEI – TURNAREA IN FORME – COACEREA – PREZENTAREA SI SERVIREA

Particularitatile in cazul antreurilor calde constau in:

Prepararea sosului - din lapte, faina, margarina sau unt; se realizeaza dupa tehnologia de preparare a sosului alb, cu specificatia ca sosul are o consistenta mai ingrosata.

Pentru sufleul de conopida se prepara compozitia de aluat oparit pentru care se foloseste ca lichid apa in care a fiert conopida.

Realizarea compozitiei: consta in amestecarea sosului alb de lapte cu galbenusurile si elementele de baza (cascavalul ras, spanac, vinete, rosii, condimente, sare si piper).

In sufleul de spanac si rosii se adauga o parte din cascavalul ras si se omogenizeaza. Albusurile batute spuma se incorporeaza lejer in masa de sufleu pentru a-si mentine volumul sporit.

Sufleul de conopida: se amesteca conopida desfacuta in buchetele mici cu aluatul oparit, cascavalul, smantana, albusurile batute spuma, se condimenteaza si se omogenizeaza.

Coacerea: se realizeaza cu atentie pe baie de apa, la temperatura medie, aproximativ 30 minute. Produsul este gata cand la suprafata prezinta un aspect rumenit, sunt frumos crescute in volum si se desfac de pe marginile vasului.

Prezentarea si servirea: se face in vasele in care au fost preparate.

FISA TEHNOLOGICA

Grupa de produse: Antreuri

Denumirea produsului: Sufle de cascaval

Caracterizarea produsului

Sufleul de cascaval se serveste ca intrare in meniu, fiind indicat mai ales la cina. Este un produs deosebit de apetisant, datorita proprietatilor gustative si nutritive pe care le are. Din punct de vedere nutritiv, contine proteine cu valoare biologica mare din lapte, din cascaval si chiar proteine vegetale de clasa a II-a din faina, glucide, lipide usor asimilabile din galbenus de ou (fosfolipide), unt sau margarina, vitamine A, B1, B2, D si saruri minerale de Ca, P, Na, K, Mg, etc. Valoarea calorica este de 670 cal./portie. Are o digestibilitate usoara, fiind recomandata si in alimentatia copiilor sau in diferite diete.

Componente pentru 10 portii:

Sunt date conform retetarului.

Vasele si ustensilele folosite: castroane, cratita, razatoare, graten, tel, linguri de lemn, etc.

Verificarea calitatii materiilor prime: se realizeaza organoleptic.

Componentele trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii de calitate:

- cascavalul - sa fie acoperit cu stratul de parafina (ceara), consistenta semitara, specifica, gust placut, specific, potrivit de sarat;



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- untul (margarina) – consistenta onctuoasa, culoare alb-galbuie, miros placut specific, fara miros de ranced;
- oul – sa aiba greutate normala (50 gr.), curat la suprafata, in interior albusul delimitat de galbenus;
- laptele – lichid de culoare alb-galbuie, miros si gust placut, specific, aciditate 16-20 grade T.

Operatii pregatitoare: se prepara sosul alb (in grasimea topita se se adauga faina amestecata cu lapte, se fierbe), se curata cascavalul de coaja, se rade, se ung gratenurile cu unt, se bat albusurile spuma.

Tehnica prepararii: in sosul alb temperat se adauga galbenusurile, cascavalul ras, sare, piper, se amesteca si se incorporeaza lejer albusurile. Se toarna in vase, se presara la suprafata cascaval, se introduce la cuptor pe baie de apa, pana cand este frumos crescut in volum (30 min. la temperatura medie).

Indici de calitate: prezentat si servit imediat dupa scoaterea din cuptor, sufleul are o consistenta pufoasa si elastica, crescut in volum de aproximativ 2 ori. La suprafata este rumen-auriu (gratinat), se dezlipeste de pe peretii vasului. In sectiune prezinta o porozitate uniforma specifica. Gustul este placut, specific cascavalului.

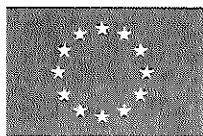
Verificarea produsului finit. Se verifica organoleptic. Se verifica gramajul la o portie.

Mod de prezentare si servire. Se prezinta din graten. Se serveste in stare fierbinte. Budincile sunt antreuri calde care au o compozitie mai densa (mai putin afanata), deoarece in masa lor nu se incorporeaza albus batut spuma. Se realizeaza in principal din legume si paste fainoase, elementul de legatura fiind sosul alb de lapte sau foile de clatite.

Coacerea se face in forme unse cu unt si tapetate cu pesmet.

Prezentarea sub forma portionata in stare calda sau rece.

Sortiment	Operatii preliminare	Tehnica prepararii	Prezentare si servire



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

<p>Budinca de spanac</p>	<ul style="list-style-type: none"> - spanacul bine curatat se spala si se fierbe, se raceste, se taie marunt; - ouale se separa, iar albusurile se bat spuma; - cascavalul curata de coaja se rade; - forma se unge cu unt, se tapeteaza cu pesmet. 	<ul style="list-style-type: none"> - se pregateste sosul alb din unt, faina amestecata cu lapte; - se adauga spanacul inabusit in ulei si se fierb impreuna 10 min.; - se adauga condimente si se retrage de pe foc; - se amesteca usor cu cascavalul ras si se toarna in forme; - se introduce la cuptor 20-30 min. 	<ul style="list-style-type: none"> - se prezinta pe platou sau pe farfurie; - se serveste calda.
<p>Budinca de legume</p>	<ul style="list-style-type: none"> - legumele prelucrate primar se fierb in apa, se racec si se taie (morcovii in cuburi, conopida se desface in buchetele); - branza se rade; - forma se unge cu unt, se tapeteaza cu pesmet. 	<ul style="list-style-type: none"> - se pregatesc 8 foi de clatitedin 150 gr. faina, 2 pua si 300 ml. lapte si se coc in tigaie; din restul de faina, oua, lapte, unt, smantana, se prepara un sos; - se tempereaza focul, se adauga legumele, branza, verdeata, condimentele; - se aseaza in forme in straturi alternative de clatite si legume, iar deasupra se pune unt sau margarina; - se introduce la cuptor pana se gratineaza (30 min.). 	<ul style="list-style-type: none"> - se prezinta pe platou sau farfurie; - se serveste calda.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Budinca de conopida	<ul style="list-style-type: none"> - conopida curatata se fierbe in apa cu sare, se tempereaza si se taie cuburi; - se separa albusurile de galbenus si se bat spuma; - se unge si se tapeteaza forma. 	<ul style="list-style-type: none"> - se prepara sosul alb din faina, lapte, unt sau margarina; - se tempereaza, se adauga sare, piper, conopida si albusurile spuma; - se toarna in forma, se adauga smantana la suprafata si se da la cuptor; - dupa racire se portioneaza. 	<ul style="list-style-type: none"> - se prezinta pe platou sau farfurie; - se serveste calda.
Budinca de macaroane cu sunca	<ul style="list-style-type: none"> - sunca se taie cuburi; - se prepara un amestec din lapte, ou, faina; - cascavalul se rade; - macaroanele se rup, se fierb in apa cu sare, se limpezesc; - se unge tava. 	<ul style="list-style-type: none"> - se amesteca macaroanele cu sunca, piperul, se aseaza in tava; - se toarna deasupra amestecul din lapte, oua, faina si se presara cascaval ras; - se coace la cuptor 20 min. pana se gratineaza; - se portioneaza. 	<ul style="list-style-type: none"> - se prezinta pe platou sau pe farfurie; - se serveste calda cu margarina topita la suprafata.

Observatie: nu au fost trecute toate operatiile de prelucrare primara. Budincile sunt gata cand se desprind de margine si sunt gratinate uniform la suprafata.

Antreuri pe baza de paste fainoase: sunt preparate care au la baza pastele fainoase combinate cu sos tomat si alimente diferite. Prezinta o valoare energetica ridicata datorita continutului ridicat de glucide din pastele fainoase, completata de continutul de proteine, vitamine, substante minerale din celelalte adaosuri. Se pregatesc prin tratament termic de fierbere (atat pentru paste, cat si pentru compozitie), urmata de gratinarea la cuptor a produsului.

Sortimentul este format din:

- spaghetti milaneze (macaroane);
- spaghetti bologneze.

Ustensilele si utilajele necesare realizarii preparatelor sunt: vase pentru fiert pastele, razatoare, cutite, linguri, palete, strecuratoare, tigaie, cratita, platou, masina de gatit, etc.

FISA TEHNOLOGICA



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Grupa de preparate: Antreuri calde

Denumirea preparatului: Macaroane milaneze

Caracterizarea produsului. Poate fi servit în meniu ca intrare. Fiind realizat din paste făinoase, are o valoare energetică mare (de 540 cal./porție), completată cu proteine prețioase din cascaval, sunca, și proteine clasa a II-a din paste. Nu conține vitamine și săruri minerale în cantități suficiente, dar se completează cu celelalte alimente servite în meniu. Are o digestibilitate ușoară, dar nu se folosește în alimentația dietetică.

Materiile prime sunt cele din rețetar.

Ustensilele și utilajele folosite sunt: vase, razatoare, cutite, palete, strecuratoare, cratita, platou, mașina de gătit cu cuptor.

Verificarea calității materiilor prime se realizează prin metode organoleptice:

- macaroanele trebuie să prezinte forma specifică, fără spături, aspect sticlos, fără amidon la suprafață și fără infestare;

- sunca presată trebuie să aibă culoare roz deschis, grăsimea albă, fără să depășească 15 mm. Mirosul și gustul să fie specifice, consistente să fie fragede, suculente.

- sosul tomat – consistentă fluidă, fără aglomerări, culoare roșie, gust plăcut dulce-acrișor.

- cascavalul să prezinte consistentă specifică, gust potrivit de sare, fără miros de ranced.

Operațiile pregătitoare sunt următoarele: ciupercile, bine curățate și spălate, se taie lame și se fierb, sunca se taie felii, cascavalul se rade, macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă, apoi se limpezesc progresiv, de la apă caldă la rece.

Tehnica preparării: ciupercile se înabusează în unt, se adaugă sunca, sosul tomat și condimentele și se fierb împreună 10 min. La servire se amestecă cu macaroanele stropite cu unt topit.

Indici de calitate: macaroanele să fie bine fierte, nelipite, compoziția omogenă, gust și miros specific alimentelor din compoziție.

Verificarea produsului finit: se face organoleptic, urmărind omogenitatea produsului, gradul de fierbere și aspectul pastelor, gustul și mirosul. Trebuie să corespundă și gramajul pentru o porție.

Mod de prezentare și servire: preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte, cu adaos de cascaval ras.

Preparatul ‘macaroane bologneze’ prezintă o tehnologie puțin diferită de ‘macaroane (spaghete) milaneze, astfel:

- se înabusează ciupercile cu ceapă, făină, sosul tomat, vinul și supă 10-15 min.;

- carnea tăiată mărunt se înabusează cu ulei, se asază într-un grăten uns cu unt, straturi alternative de spaghete, carne și sos de ciuperci (ultimul strat este format din spaghete), se adaugă cascaval ras și se grătează la cuptor 15 min. preparatul se servește fierbinte.

Antreuri tip pizza – sunt preparate cu specific italian, componentele principale fiind:

- aluatul de pizza – aluat dospit, simplu, pregătit din făină, drojdie, ulei, sare și apă;

- sosul de pizza – sos tomat realizat din pasta de tomate, ceapă, morcov, făină, ulei, unt, zahăr, cimbru, piper, etc.;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- elementele de adaos – ciuperci, oua, branza telemea, cascaval, costita afumata, salam, sardele, masline, legume.

Aluatul, sosul si elementele de adaos asigura o valoare nutritiva si calorica mare. Coacerea se realizeaza in forme speciale (capace) din inox, unse cu ulei.

Componentele principale ale acestor preparate sunt:

- aluatul pizza – aluat dospit, simplu, pregatit din faina (0,600 kg.), drojdie de bere (0,050 kg.), ulei (0,050 l.), sare (0,020 kg.), apa (0,300 l) – pentru un kg de aluat.

- sos pizza – sos tomat realizat din pasta de tomate (0,150 kg), ceapa (0,250 kg), morcov (0,250 kg), faina (0,050 kg), ulei (0,100 l), unt (0,100 kg), zahar (0,050 kg), cimbru (0,005 kg), piper (0,002 kg), sare (0,020 kg).

- elementele de adaos – ciuperci, oua, branza telemea, cascaval, costita afumata, salam, sardele, masline, legume, etc.

Aluatul, sosul si elementele de adaos asigura o valoare nutritiva si calorica mare.

Indici de calitate

Antreuri reci – aspect placut, forma specifica, decor adecvat, respectata proportia décor-produs. La cele pe baza de aspic acesta trebuie sa fie uniform ,cu aspect lucios, transparent, bine gelificat. Consistenta, culoarea, gustul, mirosul, sa fie specifice alimentelor folosite. Gramajul trebuie sa fie conform retetarului.

Antreuri calde – sufleuri – bine coapte, volum sporit de circa 2 ori mai mult fata de cel initial, culoarea rumen-aurie pe toata suprafata, sa se desprinda usor de pe marginile formei, in sectiune sa prezinte porozitate uniforma, goluri mici in toata masa. Gustul, mirosul sa fie specifice materiilor prime de baza; budinci – aceiasi indici de calitate ca si la sufleuri, cu deosebirea ca in sectiune au o structura densa; spaghetele – bine fierte, aspect alunecos, nelipite, lucioase, elastice, sa-si mentina forma. Gust, miros specific, compozitie omogena, gramaj corespunzator; pizza - forma specifica, bine coapta, gust, miros placut, specific materiilor de baza, gramaj corespunzator.

Defecte. Cauze. Remedieri.

Se intalnesc mai ales la antreurile calde. Sufleurile pot fi necrescute, cu structura densa, fara aspect poros, compozitia insuficient coapta. Cauze:

- nerespectarea cantitatilor din reteta, incorporarea insuficienta a albusurilor batute, coacerea la o temperatura prea ridicata, deschiderea prea des a cuptorului. Budincile pot prezenta aceleasi defecte. Nu se pot remedia. Spaghetele pot fi tari, sfaramicioase, lipite intre ele, datorita fierberii necorespunzatoare ca timp, limpezirii incorectesau daca nu au fost de buna calitate. Nu se pot remedia.

Antreurile se compun in mod obisnuit din feluri de mancaruri reci, picante, peste, mezeluri si salate diverse. Se pot servi si antreuri calde: ficatei de pui, diferite placinte, pizza, sufleuri, pateuri. Antreurile reci pot fi combinate cu cele calde, insa multa atentie – daca incercam masa cu antreuri greu de digerat (salata de vinete, ciuperci cu maioneza, etc.) si in continuare avem mai multe feluri de mancare, plus tort, plus baclava, plus inghetata, riscam fie ca musafirii nostri sa faca o indigestie serioasa, fie sa luam mancarurile neatinsse de pe masa. Tacamul: un serviciu pentru antreuri sau servicii obisnuite de masa de dimensiuni mijlocii. Vinuri albe demiseci si rose.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Pentru ca aceste cursuri nu sunt facute pentru a prezenta retete (acestea putand fi intalnite in diferite carti de bucate si retetare), atunci cand intalnim retete care sa merite sa atraga atentia, vi le vom prezenta.

Barcute din telina cu branza de vaci si creveti

Timp de pregatire: 20 minute

Ingrediente pentru 4 persoane:

400 g de branza de vaci

200 g de creveti congelati

tulpina de la o telina

2 lingurite de curry

2 linguri de otet de mere cu miere

2 linguri de smantana

marar

sare, piper.

Mod de preparare:

Desfaceti frunzele mari ale telinei, taiati-le si curatati-le. Decupati bucatile de telina in portii mai mici pentru a avea patru de persoana. Daca este nevoie, indepartati atele de la exterior cu un cutit. Intr-o salatierra amestecati cu o furculita branza cu smantana, otetul si curry-ul. Sarati si piperati dupa gust. Amestecul trebuie sa iasa foarte bine condimentat.

Umpleti barcutele de telina cu aceasta pasta, apoi asezati deasupra crevetii, dezghetati in prealabil si decorati cu marar tocat. Puneti cate patru barcute pe o farfurie. Acest preparat se serveste rece.

PREGATIREA FRIPTURILOR

TEHNOLOGIA PREPARARII FRIPTURILOR

Fripturile sunt preparate culinare cu structura complexa, avand in componenta carne, sos si legume sub forma de garnituri si salate. Sunt preparate culinare cu valoare nutritiva ridicata, cu calitati gustative si de prezentare deosebite, fapt ce le confera un loc important in meniu. Sunt servite la masa de pranz si la cina, constituind uneori preparatul de baza din meniu.

Fripturile ocupa un loc important in componenta meniurilor deoarece pe langa valoarea lor alimentara se pot prezenta intr-o gama variata, asociindu-se armonios cu sosuri, garnituri, salate.

La obtinerea fripturilor este foarte important sa se asigure o asociere intre valoarea estetica, calitatile nutritionale si calitatile senzoriale, stimulandu-se astfel interesul consumatorilor pentru sortimentele de fripturi cu o prezentare frumoasa si placuta.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Carnea, componenta de baza a fripturilor furnizeaza proteine cu valoare biologica ridicata, cu aminoacizi intr-o proportie echilibrata, corespunzatoare cu necesitatile metabolice ale organismului uman. Ea trebuie sa fie foarte proaspata.

Fripturile se obtin din carnuri tinere, fragede - specialitati si carne de calitate I, carnuri de bovine (muschi, antricot, vrabioara, pulpa), carne de vitel (muschi, pulpa), carne de porcine (muschiulet, antricot, spata, pulpa, fleica), carne de ovine (cotlet, pulpa), carne de pasare, carne de vanat.

Calitatile gustative ale fripturilor sunt determinate in primul rand de calitatea carnii si in al doilea rand de stadiul de fezandare (fragezire) a carnii, precum si de procedeele de gastrotehnie folosite. Sosurile care insotesc fripturile sunt principalul furnizor de lipide. Prin consistenta lor vascoasa maresc sapiditatea preparatului, simuleaza secretiile digestive si prelungirea senzatiei de satietate. Fiind picante ele stimuleaza apetitul consumatorilor, favorizand digestia.

Garniturile si salatele, prin bogatia lor de substante minerale, vitamine si glucide ajuta la realizarea echilibrului nutritiv al preparatului si permit prezentarea estetica, asigurand si varietatea fripturilor.

Datorita calitatilor gustative si nutritive, precum si aspectului variat de prezentare, fripturile sunt recomandate consumatorilor de toate varstele.

In functie de tratamentul termic si de procesul tehnologic aplicat la obtinerea lor, fripturile se clasifica astfel:

- fripturi la frigare (pui la frigare, frigarui simple si asortate, etc.)
- fripturi la cuptor (pulpa de porc la tava, curcan cu varza la tava, carrej de vitel la tava, etc.)
- fripturi la gratar (muschi de vaca la gratar, muschi de porc la gratar)
- frupturi la tigaie (tochitura, snitele, etc.).

FRIPTURI LA FRIGARE

Sunt preparate culinare obtinute prin frigerea la frigare a bucatilor de carne de marimi diferite sau a pieselor intregi (vanat, pasari, purcel, miel). Carnea se expune la gratar cu ajutorul frigarii clasice sau se expune pe frigerea rotisorului.

PROCESUL TEHNOLOGIC

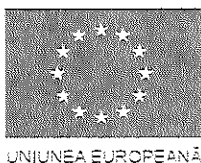
Vasele, utilajele si ustensilele necesare pentru realizarea operatiilor tehnologice sunt: rotisor, frigarui din inox, blat de lemn, cutite, furcheta, linguri, strecuratoare, pensula, platou. Operatia de dozare a componentelor se face in functie de reteta specifica, prin cantarire si volumetric.

Operatiile pregatitoare:

Pregatirea rotisorului: se verifica starea de functionare, se scot frigarile si se spala; se pune apa in tava rotisorului pentru a se evita arderea grasimii ce cade in tava in timpul frigerii.

Prelucrarea primara a carnii: fezandarea carnii cu miros specific (de vanat, de ovine), curatirea de pielite, spalarea si zvantarea pe un prosop curat, fasonarea (aducerea carnii la aceleasi dimensiuni pentru ca patrunderea carnii sa se faca uniform), ungerea cu grasime sau invelirea in felii de slanina a pieselor intregi si a bucatilor de carne slaba (bardare), condimentarea bucatilor mari de carne si a pieselor intregi.

Tehnica de preparare:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Fixarea carni în frigare și expunerea frigării pe gratarul incins sau fixarea ei în dispozitivul rotisorului, pornindu-se mecanismul de rotire; expunerea carni procesului de prelucrare termică cu rotirea frigării pe tot parcursul frigării și ungerea carni din când în când cu grăsimi sau cu suc scurs din carne în timpul frigării pentru a-și păstra suculența și pentru a filtra radiațiile calorice în vederea pătrunderii uniforme a carni. Bucățile mari de carne se frig în prima fază la o temperatură ridicată, după care frigerea se continuă la o temperatură moderată. Bucățile mici de carne se mențin la aceeași temperatură pe toată durata prelucrării termice.

Timpul de frigere variază în raport cu mărimea bucății de carne, respectiv pentru fiecare 500 g sunt necesare:

- 15-20 minute pentru carnea de vacă și berbec, la care intensitatea căldurii va fi mai mare la început și friptura se va servi în sange;
- 30 minute la carnea de porc, miel, vitel, pasare, la care intensitatea este constantă.

După frigere se întrerupe sursa de curent, se scoate frigerea și după răcirea rotisorului se scot toate anexele, se spală, se șterg și se montează.

Portionarea bucăților mari de carne și a pieselor întregi se face după o ușoară temperare pentru a asigura menținerea formei carni. Montarea fripturilor se face pe platou cald sau taler de lemn, carnea fiind însoțită de garnituri diferite. Bucățile mici de carne se servesc pe frigare, sărandu-se înaintea servirii. Frigerea se îndepărtează în momentul servirii, cu acordul consumatorului.

Fripturile se servesc fierbinti.

De reținut că fripturile la frigare, ca și cele la gratar, nu asteapta, ci sunt asteptate!

Indicii de calitate a fripturilor la frigare:

Aspect: plăcut, formă definită, specifică sortimentului, gramaj corespunzător;

Culoare: rumen aurie;

Consistență: suculente, fragede, uniform și corespunzător patrunse;

Gust și miros: plăcute, specifice tipului de carne folosit, fără gust și miros strain, potrivit condimentate.

Defectele și cauzele acestor defecte la fripturile la frigare

Felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică și grosime inegală. Cauze:

- porționarea carni înainte de temperare sau porționare incorectă;
- depășirea duratei de prelucrare termică.

Friptura fără crustă crocantă la exterior. Cauze:

- nerespectarea timpului de prelucrare termică;
- unse cu suc până la sfârșitul prelucrării termice.

Pentru remedierea acestui defect se recomandă menținerea fripturii la sursa de căldură, fără a se unge, până la ușoară rumenire!

Friptura uscată sau arsă. Cauze:

- depășirea duratei de prelucrare termică.

Friptura crudă, pătrunsă neuniform. Cauze:

- nerespectarea timpului de prelucrare termică;
- bucăți de carne nefasonate sau de grosime prea mare;



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- nu s-a rotit frigerea.

Remediere: se mențin la sursa de căldură corespunzătoare.

Gust și miros neplăcut. Cauze:

- depășirea duratei de prelucrare termică.

- condimentare excesivă.

Gramaj necorespunzător. Cauze:

- dozarea incorectă a carni;

- portionarea în felii inegale;

- sărarea bucatilor de carne înainte de prelucrării termice.

Timpi de prelucrare termică a fripturilor la gratar

Modul de frigere	Grosimea carni	Timpul de frigere	Aspectul în secțiune
In sange	- 1 cm	- 50 sec. pe fiecare parte	- interiorul roșu, lăsând să se scurgă sange
	- 2 cm	- 70 sec. pe o parte	
	- 3 cm	- 90 sec. pe o parte	
Potrivit de fripta	- 1 cm	- 1 minut pe fiecare parte	- interiorul roz, cu picături de lichid roz la suprafață
	- 2 cm	- 1,5 minut pe fiecare parte	
Bine fripta	- 1 cm	- 2 minute pe fiecare parte	- interiorul gri, cu picături de lichid la suprafață
	- 2 cm	- 3 minute pe fiecare parte	
	- 3 cm	- 4 minute pe fiecare parte	

Sunt preparate culinare obținute prin frigerea la gratar a carni.

Având o durată scurtă de preparare, sunt frecvent solicitate în unitățile de alimentație.

Cele mai bune fripturi se obțin la gratarul cu carbuni deoarece o dată cu transmiterea căldurii se degaja și o mică cantitate de acid pirolignos care da o aromă plăcută fripturii.

Vasele, utilajele, ustensilele necesare sunt: gratar, cutite inox, blat de lemn, platou, pensula, clește pentru friptura.

Operația de dozare se face prin cântărire și volumetric, funcție de componentele preparatului.

Operațiile pregătitoare constau în:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- pregătirea gratarului, care se curate cu peria de sarma, se incinge si se unge cu ulei; gratarul cu gaze si cel electric se aprind cu 20 minute inainte; la gratarul cu gaze se verifica placa radianta pentru a nu avea fisuri.

Prelucrarea preliminara a carnii: fezandarea carnii cu miros specific, curatarea de pielite, spalarea si zvantarea in servet curat; portionarea carnii in felii cu grosime diferita, in functie de tipul de carne, se face dupa cum urmeaza:

- 1-4 cm grosime pentru muschiul de vaca si muschiuletul de porc (care se poate lasa si intreg);
- 1-1,5 cm pentru carnea de vitel, porc, miel.

Ungerea cu grasime a carnii pentru a fi protejata de caldura puternica si a evita lipirea ei de gratar.

Tehnica prepararii consta in expunerea carnii pe gratarul incins, pe doua directii pe fiecare parte, pentru obtinerea grileurilor pe suprafata carnii; intoarcerea carnii se face cu clestele, fara a intepa friptura, iar sararea se face imediat dupa frigere, pentru a nu favoriza extragerea sucului din carne, aceasta devenind uscata.

Timpul de prelucrare termica depinde de grosimea feliilor de carne si de prefererintele consumatorului. Montarea fripturilor se face pe platou cald sau farfurie, carnea fiind insotita de garnituri diferite. Se servesc fierbinti cu sosul separat in sosiera, exceptie facand sosul de unt care se aseaza pe bucata de carne. Fripturile se servesc calde, cu diferite garnituri:

- muschiul de porc – legume sotate, cartofi, orez, paste fainoase;
- muschiul de vaca – legume sotate, cartofi, ciuperci cu decor din frunze de salata verde si cu sos de unt deasupra feliei de carne.

Indicii de calitate pentru fripturile la gratar:

Aspect: placut, forma definitiva specifica sortimentului, gramaj

corespunzator, grosimea feliilor de carne corespunzatoare sortimentului de carne.

Culoare: rumen aurie, cu grileuri pe suprafata.

Consistenta: suculenta, frageda, uniform si corespunzator patrunsa; prezinta la suprafata picaturi de suc roz;

Gust si miros: placute, specifice tipului de carne folosit, fara gust si miros strain.

Defectele ce pot apare la prepararea fripturilor la gratar, precum si cauzele care le-au generat, sunt prezentate mai jos:

Felii de carne cu aspect neplacut, forma inestetica si grosime inegala. Cauze:

- expunerea pe gratar neincins si neuns cu grasime;
- portionare necorespunzatoare.

Fara grileuri la suprafata. Cauze:

- expuse pe o singura directie sau intoarse inainte de a se forma grileurile.

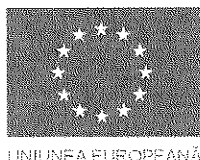
Uscata sau arsa. Cauze:

- depasirea timpului de prelucrare termica.

Fada, fara suculenta. Cauze:

- timpul de prelucrare termica depasit;
- sararea inaintea prelucrării termice;
- expunerea carnii pe gratar neincins;
- expunerea carnii pe gratar prea incins.

Cruda, patrunsa neuniform. Cauze:



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- grosime inegala a feliei de carne;
- nerespectarea timpului de prelucrare termica.

Gust si miros neplacut. Cauze:

- gratar murdar, imbibat cu mirosuri straine (ranced, ars);
- depasirea duratei de prelucrare termica;
- condimentare excesiva.

FRIPTURI LA CUPTOR (TAVA)

Sunt preparate culinare obtinute din bucati mari de carne sau piese intregi (purcel, pasari, vanat). Carnea se prelucreaza in cuptor. Sub actiunea radiatiilor calorice au loc concomitent procesele de frigere la exterior si coacere in profunzimea carni.

Pui pe sticla cu garnitura de ciuperci si cartofi

Ingrediente:

- 1 pui intreg
- 2 linguri condimente pentru pui
- 1 lingurita cimbru
- sare si piper
- 200 g ciuperci
- 2 cartofi mari
- 1 rosie
- 1 ardei
- 1 ceapa mica
- 50 ml de vin alb sec.

Mod de preparare:

Se spala bine puiul. Se freaca cu sarea, piperul si condimentele. Se ia o sticla de bere de tip vechi si se umple pe jumătate cu apa. Sticla poate fi inlocuita si cu un borcan cu diametrul de 7-9 cm. Grilajul din cuptor se pune pe ultima treapta. Se taie legumele dupa grosimea si forma dorita. Se pun in tava cu 100 ml apa, vinul, sarea si piperul.

Se da la cuptor aproximativ 100 minute. Se verifica din cand in cand daca mai este apa in tava.

Sugestii:

Atentie la grasime: daca puiul are multa grasime, aceasta se va topi si va ajunge in legume.

PROCES TEHNOLOGIC

Vasele, utilajele si ustensilele folosite: tava cu gratar, cutite inox, castroane, blat, furcheta, platou, pensula.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Operația de dozare a componentelor se face în funcție de rețeta, prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare sunt următoarele:

Pregătirea tavii: în tava cu gratar se toarna grăsimea (25 g/kg carne) și puțină apă;

Prelucrarea primară a carnii: fezandarea carnii cu miros specific, curățirea de pielite și surplusul de grăsime, spalarea și zvantarea, fasonarea, sararea, ungerea cu grăsime;

Operații pregătitoare speciale: la carniurile slabe (vita, pasare) se aplică învelirea cu felii subțiri de slanina (bardare) și legarea cu sfoara pentru a menține forma inițială a carnii (sfoara se îndepărtează după prelucrarea termică) sau impanarea carnii cu slanina proaspătă tăiată fasii, cu usturoi, cu morcov în vederea îmbunătățirii gustului.

Tehnica de preparare:

- expunerea carnii pe gratarul tavii și în cuptorul încălzit la 180-250 grade C;

- prelucrarea termică are loc la început la temperatura de 250 grade C, și după albirea carnii (după ce s-a format pojghita de proteine coagulate) se coboară la o temperatură de 220 grade C; carnea se unge din când în când cu sosul format până aproape de patrunderea totală a carnii, când se rumenește pe ambele părți, pentru a conferi preparatului aspect plăcut.

Timpul de prelucrare termică este diferit, în funcție de natura carnii, de cantitatea și de preferințele consumatorului.

Durată medie de prelucrare termică pentru 500 g de carne este următoarea:

- carne de vacă – 15-20 minute;
- carne de vitel – 30-35 minute;
- carne de pasare – 20-30 minute.

Portionarea fripturilor se face după 20 minute de la terminarea prelucrării termice pentru a se evita sfaramarea carnii la tăiere.

Sucul cedat de carne se prelucrează în vederea obținerii sosului: - deglasare – fierbere cu supă, apă sau vin, timp de 10 minute;

- asezonarea gustului – adăugare de condimente și unt.

Montarea carnii portionate se face pe platou cald, însoțită de garnituri diferite, iar sosul se servește separat în sosiera sau napeza felii de carne.

Indicii de calitate a fripturilor la cuptor:

Aspect: plăcut, forma definitivă, specific sortimentelor, gramaj corespunzător;

Culoare: rumen aurie, cu crustă crocantă la exterior;

Consistență: elastică, sosul potrivit de legat, suculentă, fragedă, uniformă și corespunzător patrunsa;

Gust și miros: plăcute, specifice tipului de carne folosit, fără gust și miros străin, potrivit de condimentate.

Defectele fripturilor la cuptor.

Felii de carne cu aspect neplăcut, forma inestetică și grosime inegală. Cauze:

- porționare înainte de temperare sau porționare incorectă;
- depășirea duratei de prelucrare termică.

Fără crustă crocantă la exterior. Cauze:

- nerespectarea timpului de prelucrare termică;



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- unse cu suc până la sfârșitul prelucrării **termice**.

Uscata sau arsa. Cauze:

- nerespectarea timpului de prelucrare termică;
- bucata de carne nefasonată sau de grosime neuniformă.

Fada, fara suculenta. Cauze:

- depășirea duratei de prelucrare termică;
- neunse în timpul prelucrării termice, întepate la întoarcere.

Cruda, patrunchi neuniform. Cauze:

- nerespectarea timpului de prelucrare termică;
- bucata de carne nefasonată sau de grosime neuniformă.

Gust și miros neplăcut. Cauze:

- depășirea duratei de prelucrare termică;
- condimentare excesivă;
- arderea grăsimii din tavă din cauza cantității prea mici de apă.

Gramaj necorespunzător. Cauze:

- dozarea incorectă a carnii;
- porționarea în felii inegale.

FRIPTURI LA TIGAIE

Sunt preparate culinare obținute din felii de carne expuse procesului de sotate, procedeul de tratare termică ce constă în prajirea rapidă a carnii în soteuza, într-o cantitate mică de grăsime, încălzită la 160 grade C. Procedeurile moderne înlocuiesc prajirea în soteuza prin expunerea carnii în tigaia de teflon, fără grăsime, unde carnea este expusă radiațiilor prin intermediul unei plăci metalice.

Avantajele folosirii acestei tigăi sunt:

- > fripturile obținute își păstrează factorii nutritivi, rămânând aspectuoase și suculente;
- > se pot obține preparate dietetice, la care este interzisă prajirea în grăsime multă.

PROCES TEHNOLOGIC

Vasele, ustensilele, utilajele necesare sunt: tigaie teflon, soteuza, blat de lemn, cutit inox, batător de snitele, paleta de lemn, platou.

Operația de dozare se face prin cântărire și volumetric.

Operațiile pregătitoare constau în:

Prelucrarea primară a carnii, fezandarea carnii cu miros specific, curățirea de pielite, spălarea și zăvântarea, tăierea în felii cu grosime de 2 cm, aplatizarea.

Operații pregătitoare speciale: sărarea numai a bucatilor de carne care se trec apoi prin făina sau se împesmetează.

Tehnica preparării constă în:

- expunerea feliilor de carne în tigaia unsă cu grăsime astfel încât să se acopere suprafața tigăii, fără a se suprapune bucatile de carne;
- prelucrarea termică este de 2 minute pe fiecare parte, în timpul



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

prelucrării termice întorcându-se numai o dată de pe o parte pe cealaltă;
- obținerea sosului se face prin prelucrarea sucului ca și la fripturile la tava.

Temperatura de prelucrare este mai mare la carniurile roșii. La carniurile albe, după formarea pojgHITEI de proteine coagulate, se reduce intensitatea focului pentru pătrunderea în profunzime a carniilor. Montarea carniilor se face pe platou cald, cu garnituri diferite. Sosul se servește separat în sosiera.

Indicii de calitate pentru fripturile la tigaie:

Aspect: plăcut, forma definitivă specifică sortimentului, gramaj corespunzător, grosimea feliiilor corespunzătoare gramajului;

Culoare: rumen aurie;

Consistență: suculente, fragede, uniforme și corespunzător pătrunse;

Gust și miros: plăcute, specifice tipului de carne folosit, fără gust și miros straniu, potrivit de condimentate.

Defectele fripturilor la tigaie:

Felii de carne cu aspect neplăcut, formă inestetică și grosime inegală. Cauze:

- porționare necorespunzătoare;
- felii de carne neaplatizate.

Uscată sau arsă. Cauze:

- timpul de prelucrare termică depășit;

Fadă, fără suculență. Cauze:

- timpul de prelucrare termică depășit;
- sărarea înainte de prelucrarea termică;
- întoarcerea cu furcheta.

Crudă, pătrunsă neuniform. Cauze:

- grosime inegală a feliei de carne;
- nerespectat timpul de prelucrare termică.

Gust și miros neplăcut. Cauze:

- depășirea timpului de prelucrare termică;
- condimentare excesivă.

Nerumenirea la suprafață. Cauze:

- fierberea carniilor în suc propriu;
- timpul de prelucrare termică insuficient.

Dintre fripturile la tigaie cel mai des solicitate sunt 'tochiturile' și 'snitelele'.

Snitelele sunt fripturi la tigaie obținute prin aplicarea procesului tehnologic descris anterior. În funcție de elementele ce acoperă felia de carne, snitelele pot fi:

- snitel natur – carnea se trece prin făină (ca la escalop)
- snitel parizian – carnea se trece prin făină și ou bătut
- snitel pane – carnea se trece prin făină, ou bătut și pesmet. Particularități de obținere sunt:
- snitel natur – prelucrarea primară a făinii și a pătrunjelului cu tocarea maruntă a acestuia; prelucrarea termică a carniilor (prelucrata primară și trecută prin făină) prin înabusirea în grăsime și 150 g supra de oase



PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

10 minute și apoi fierberea încă 10 minute adăugând restul de supă. La servire se adăuga patrunjel verde și garnituri diferite din legume sotate, cartofi.

- snitel parizian – se prelucrează primar ouale și se bat; carnea prelucrată primar se trece prin făină și ou bătut și se prăjește. Se poate servi cu diferite garnituri.

- snitel pane – se prelucrează primar făina, pesmetul, ouale; se sparg ouale și se bat spuma; carnea prelucrată primar se trece prin făină, ou bătut, pesmet și se prăjește, servindu-se cu diferite garnituri.

Componentele și procesul tehnologic al tochturilor sunt cuprinse în tabel.

Procesul tehnologic de obținere a tochturii
Componente pentru 5 porții

Materii prime	U.M.	Cant.	Operații pregătitoare	Tehnologia specifică – tehnica preparării
Carne de porc	- kg	- 1,000	- carnea prelucrată primar; - tăierea în cuburi cu latură de 2 cm; - sărarea; - usturoiul se curăță și se pisează cu puțină apă.	- sotearea carnii în tigaie, adăugând vin și mujdei de usturoi; - servirea se face cu mamaliguta și murături.

PREGATIREA GUSTARILOR CALDE SI RECI

TEHNOLOGIA GUSTARILOR

Gustările sunt preparate culinare prezentate în forme variate cu aspect atrăgător și volum mic. Se servesc la începutul mesei sau între mesele principale, în cantități mici, având rolul de a stimula apetitul consumatorilor atât prin gustul picant pe care îl au, cât și prin modul variat de prezentare, precum și de a activa secreția sucurilor digestive, ușurând digestia.

Se obțin din alimente de origine vegetală și animală, produse din cereale, legume, ouă, branzeturi, carne și preparate din carne, organe. Painea și făina, componente utilizate frecvent la obținerea unor sortimente de gustări sunt surse de proteine vegetale și poliglucide (amidon). Legumele mai des utilizate - roșii, castraveti, ardei, salată, sunt surse de săruri minerale: Ca, Fe, K și vitamina A și C.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Alimentele de origine animala sunt bogate in proteine complete care contin toti aminoacizii in cantitati corespunzatoare pentru sinteza proteinelor proprii organismului omenesc. Ouale si branzeturile contin fosfolipide (lecitina) si vitaminele A, D, E, B1. Se constata un raport echilibrat intre factorii nutritivi din componenta gustarilor, dar nu au un raport nutritiv substantial in organism, intrucat sunt servite in cantitati foarte mici.

Gustarile sunt usor digerabile. Digestibilitatea este favorizata de faptul ca multe dintre componente sunt sub forma de paste, mai usor de digerat. Substantele extractive din unele materii prime, precum si condimentele adaugate confera preparatelor arome specifice si gust picant, favorizand digestia..

GUSTARI RECI

Gustarile reci se servesc la dejun, la mese festive, ca produse de catering, intr-un sortiment foarte variat. Sunt realizate prin combinatii armonioase de culori si asocierea materiilor prime cu diferite adaosuri in mod corespunzator.

Sandvisurile

Sunt grupa de gustari reci cel mai des solicitate de consumatorii de toate varstele. Componentele structurale sunt : unt, elementul de baza care le da denumirea (cascaval, ardel, branza telemea, sunca) si elementele de decor.

Procesul tehnologic de obtinere a sandvisurilor:

Vasele, utilajele, ustensilele necesare pentru realizarea operatiilor tehnologice sunt urmatoarele: robot, blat de lemn, cutite inox, castroane, linguri de lemn, lingurite, vase pentru legume, razatoare, sita, forme mici cu muchie taietoare, pos cu dui sau cu sprit, platou inox, servete de bucatarie.

Operatia de dozare a materiilor prime si auxiliare se realizeaza pe baza retetei fiecarui sortiment, prin cantarire si volumetric.

Operatiile pregatitoare sunt:

- alifierea untului - se face in vederea usurarii operatiei de intindere pe paine;
- taierea painii in felii de 1 cm grosime (daca se foloseste paine feliata se pareaza marginile);
- taierea in felii subtiri, cu grosime de 0,5 cm, a elementelor de baza, care vor avea aceeasi marime cu felia de paine. Elementele de baza se pot transforma in paste, devenind astfel mai usor digerabile;
- pregatirea elementelor de decor prin taierea legumelor in diferite forme, cu cutitul sau cu forme mici cu muchie taietoare.

Tehnica prepararii consta in:

- ungerea feliilor de paine cu un strat subtire, uniform, de unt;
- aplicarea peste paine a componentei de baza sau turnarea pastei cu posul cu sprit pe suprafata feliei de paine, fara a depasi conturul, cat mai estetic;
- decorarea – aplicarea elementelor de decor pentru a conferi preparatului un aspect atragator prin armonia culorilor;

Decorarea se realizeaza in mod variat, specific fiecarui sortiment si in functie de fantezia lucratorului.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- ornarea – turnarea untului în fir foarte subțire (filigran) pe marginea sau pe toată suprafața sandvisului. Se aplică la majoritatea sandvisurilor la care elementul de bază este tăiat în felii.

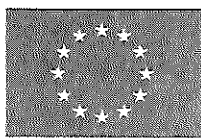
Montarea se face pe platou din inox sau porțelan (cu dantelă din hârtie) cu eleganță și originalitate, asociind mai multe gustări reci, într-o armonie perfectă de culori, obținându-se un aspect atrăgător. Calitatea gustărilor reci depinde de calitatea materiilor prime și auxiliare folosite, precum și de corectitudinea aplicării procesului tehnologic!

Nerespectarea procesului tehnologic duce la obținerea unor preparate necorespunzătoare din punct de vedere calitativ.

Caracteristici organoleptice ale gustărilor reci

Grupa de produse	Aspect	Culoare	Consistență	Gust și miros
Sandvisuri	<ul style="list-style-type: none"> - atrăgător, variat - felii de pâine egale ca grosime (1 cm) - felii de element de bază subțiri (0,5cm) - unt în strat fin, uniform, pe toată suprafața - paste omogene, turnate estetic, fără a depăși conturul feliat de pâine. 	<ul style="list-style-type: none"> - specifică materiei prime proaspe - armonie perfectă a culorilor 	<ul style="list-style-type: none"> - corespunzătoare materiei prime proaspete - paste cu consistență corespunzătoare turnării 	<ul style="list-style-type: none"> - plăcute, specifice elementelor din componentă - gust puțin picant - fără gust și miros străin.

Grupa de produse	Aspect	Culoare	Consistență	Gust și miros



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Legume si oua umplute	<ul style="list-style-type: none"> - elemente de decor corelate cu elementul de baza, cu contur clar si expresiv, bine fixat pe suprafata - filigran de unt in fir foarte subtire - forma defnita a produselor (oua, legume, felii de legume) - umplerea completa fara goluri de aer - paste omogene, turnate cat mai estetic - elemente de decor bine fixate - gramaj corespunzator specific sortimentului 	<ul style="list-style-type: none"> - specifica materiilor prime proaspete - armonie perfecta a culorilor 	<ul style="list-style-type: none"> - corespunzatoare materiilor prime din componenta - pastele cu consistenta corespunzatoare turnarii 	<ul style="list-style-type: none"> - placute, specifice elementelor componentei - gust putin picant, fara gust si miros strain.
-----------------------	--	--	--	---

Defectele gustarilor reci si cauzele lor

Grupa de produse	Defecte	Cauze
	<ul style="list-style-type: none"> - lipsa de concordanta intre gramajul produsului si cel indicat de reteta ; 	<ul style="list-style-type: none"> - dozarea incorecta a materiilor prime si auxiliare; - pierderea umiditatii datorita pregatirii cu mult inaintea servirii; - neacoperirea platourilor cu sandvisuri cu folie de plastic alimentar inaintea depozitarii;
	<ul style="list-style-type: none"> - grosimea inegala a feliilor de paine sau a elementelor de baza; 	<ul style="list-style-type: none"> - executarea incorecta a procesului tehnologic; - nealegerea painii feliata pentru sandvisuri.



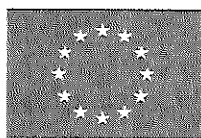
UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Sandvisuri	- culoarea modificata si gust neplacut al preparatului;	- oxidarea componentelor datorita pregatirii cu mult timp inaintea servirii; - neacoperirea cu folie de plastic alimentar; - utilizarea ustensilelor necorespunzatoare, oxidate sau cu mirosuri straine.
	- intarirea si desprinderea de paine a elementelor de baza; - formarea pe suprafata unor componente a unui strat de grasime inestetic.	- au fost mentinute timp indelungat la temperatura camerei.
	- forma inestetica a sandvisurilor cu paste;	- consistenta necorespunzatoare a pastei datorita aplicarii incorecte a procesului tehnologic; - mentinerea produselor un timp indelungat la temperatura camerei.
	- legumele utilizate pentru decor au o culoare modificata.	- oxidate din cauza pregatirii cu mult timp inaintea servirii.
Legume si oua umplute	- forma inestetica a produselor, lasate;	- mentinute mult timp la temperatura camerei;
	- paste neomogene, turnate necorespunzator (cu goluri in sectiune);	- nerespectarea procesului tehnologic;
	- elemente de decorare inestetice;	- executarea incorecta a elementelor de decor.
	- gramaj necorespunzator.	- dozarea incorecta a materiilor prime si auxiliare; - nesortarea corespunzatoare a legumelor.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

--	--	--

Sortimentul reprezentativ de legume si oua umplute are anumite operatii pregatitoare comune si anume:

- prelucrarea primara a legumelor: sortarea, spalarea (ardei, rosii, castraveti, ceapa, vinete, salata) si curatarea (ardei, ceapa, vinete coapte), tocarea marunt si oparirea cepei;
- prelucrarea primara a oualor;
- fierberea 10 min., racirea, curatarea de coaja, taierea in doua pe lungime cu indepartarea galbenusurilor (se pot taia si sub forma de cosulet sau nuferi);
- obtinerea pastelor si a elementelor de decor specifice fiecarui sortiment.

In continuare, sunt prezentate operatiile specifice aplicate la obtinerea unor sandvisuri.

Sandvis cu cascaval. Maslinele se curata de samburi si se taie in rondele; rosiile sau castravetii se spala si se taie felii; se realizeaza decorarea cu felii de rosii sau felii de castraveti si masline.

Sandvis cu parizer. Gogosarii rosii in otet se curate de seminte, se spala si se taie in forma rotunda, in imioara, rozeta; parizerul taiat felii se curate de membrane; se realizeaza decorarea cu gogosari si filigran de unt.

Sandvis cu sardele. Lamaia se spala si se taie felii subtiri; maslinele se curata de samburi si se taie in rondele; salata verde se curata, se spala cu un jet de apa si se asaza pe platoul de prezentare; sardelele se scurg de ulei; se realizeaza decorarea cu felii de lamaie, masline si filigran de unt.

Sandvis cu pasta de branza. Se pregateste pasta de branza; ouale se prelucreaza primar prin spalare, dezinfectare, clatire; se fierb 10 min, se racesc, se curata de coaja, se taie in 10 rondele; se toarna pasta pe felia de paine, cat mai estetic si se decoreaza cu cate o felie de ou.

LEGUMELE SI OUALE UMLUTE

Sunt gustari reci cu un proces tehnologic simplu. La obtinerea lor se disting trei operatii de baza:

- pregatirea legumelor si oualor pentru umplere;
- obtinerea pastelor de umplere;
- umplerea legumelor sau oualor.

Pastele pentru umplere sunt foarte diferite. Sortimentul reprezentativ de legume si oua umplute are anumite operatii pregatitoare comune:

- prelucrarea primara a legumelor; spalarea (ardei, rosii, castraveti, ceapa, vinete, salata) si curatarea (ardei, ceapa, vinete coapte); tocarea marunt si oparirea cepei.
- prelucrarea primara a oualor; fierberea 10 minute, racirea, curatarea de coaja, taierea in doua pe lungime cu indepartarea galbenusurilor (se pot taia si sub forma de cosulet sau nuferi).
- obtinerea pastelor si a elementelor de decor specifice fiecarui sortiment.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Operatiile pregatitoare specifice presupun urmatoarele:

- rosii umplute cu vinete tocate: se taie capacelele la rosii, se indeparteaza miezul, se scurg de suc (rosiile se mai pot taia si sub forma de cosulete); se pregateste salata de vinete astfel: se coc vinetele, se curate de coaja, se scurg, se toaca, se amesteca cu sare, ulei, piper si ceapa tocata marunt; ouale fierte tari se taie in felii si se utilizeaza ca element de decor.
- ardei cu pasta de branza: in pasta de branza se adauga maslinele taiate marunt, ardeii se pot taia sferturi, jumatati sau se mentin intregi.
- castraveti cu pasta de branza: castravetii se taie la cele doua capete cate 2 cm, se impart apoi in bucati de cate 10 cm, indepartand miezul (se pot taia si sub forma de cosulet sau barca); in pasta de branza se introduce ardei gras taiat marunt.
- oua cu pasta de branza: in pasta de branza se introduce galbenusul de ou pasat, ceapa verde taiata marunt, mustar; rosiile prelucrate se taie in forma de inimioara, romb, si pentru decor; salata verde se curata, se spala fiecare frunza in jet de apa.
- oua cu pateu de ficat: in pateul de ficat se adauga galbenusurile din nou trecute prin razatoarea fina si se omogenizeaza pasta.

Tehnica prepararii. Se realizeaza umplerea legumelor sau a oualor cu pasta turnata cu posul cu spirit. Legumele se lasa 1-2 ore la frigider – pentru marirea consistentei pastei. Dupa racire, se taie felii intregi si castravetii. Ouale umplute se servesc imediat dupa aplicarea decorului si asezarea lor pe frunze de salata.

Montarea preparatelor se face pe platou, aranjate cat mai estetic, alaturi de alte sortimente de gustari reci.

GUSTARI CALDE

Gustarile calde se servesc la dejun sau la cina, in sortimente si forme variate. Reprezentative pentru aceasta grupa sunt crochetele, buletele si chiflutele.

Crochetele

Sunt gustari calde obtinute din materii prime diferite care dau denumirea sortimentului.

Utilajele, ustensilele si vasele folosite la obtinerea gustarilor calde sunt: tigele teflon, linguri, castroane, sita, razatoare, cutite de bucatarie, paleta, vase de fierbere, blat de lemn, planseta, platou, hartie absorbanta, masina de tocat, servete de bucatarie, robot, friteuza.

Dozarea materiilor prime si auxiliare se face prin cantarire si masurare volumetrica.

Operatii pregatitoare:

- prelucrarea primara a materiilor prime se realizeaza diferit in functie de aliment, iar la unele materii prime dupa prelucrarea termica; trecerea componentelor prin masina de tocat sau prin razatoare;
- pregatirea componentelor auxiliare; cernerea fainii si a pesmetului, prelucrarea primara, spargerea si baterea oualor, o parte din ele fiind introduse in compozitie si o parte fiind utilizate pentru pane;
- obtinerea aluatului oparit sau a sosului besamel, care se utilizeaza ca elemente de legare si marirea consistentei compozitiei.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Tehnica preparării:

- formarea compoziției prin amestecarea componentelor de baza cu aluatul oparit sau cu sosul besamel (functie de sortiment) cu ou și condimente;
- modelarea compoziției omogenizate, sub forma de fitil cu diametrul de 2 cm și taierea în batoane de 4-5 cm;
- trecerea batoanelor prin făina, oua batute, pesmet;
- prelucrarea termică prin prajire în ulei la 1800 grade C până la ușoară rumenire și scurgerea de ulei prin așezarea pe hartie absorbantă.

Montarea și servirea

Montarea se face pe platou și se servesc calde. În timpul preparării gustărilor calde, apar unele transformări componente care influențează calitățile nutritive, gustative și digestibilitatea. Aceste transformări sunt:

- modificarea aspectului, culorii, gustului prin formarea unei cruste crocante, rumen-aurie, cu gust plăcut datorită caramelizării glucidelor la suprafața preparatului;
- modificarea consistenței, după prelucrarea termică, produsele devenind afanate prin evaporarea unei părți din apă de constituție și suculente prin coagularea proteinelor la suprafața preparatelor și formării unei pelicule protectoare care menține sucul nutritiv în preparat;
- scăderea digestibilității preparatelor, determinate de aplicarea procesului termic de prajire la obținerea lor. Calitatea acestor gustări este legată de calitatea componentelor și de corectitudinea aplicării procesului tehnologic.

Caracteristicile organoleptice ale produsului finit, precum și unele defecte ce pot apărea la obținerea crochetelor sunt date în tabelele următoare:

Grupa de produse	Aspect	Culoare	Consistența	Gust-miros
Crochete și chifelute	- produse de aceeași mărime și formă specifică sortimentului;	- la exterior culoare rumen-aurie, uniformă, specifică produselor prajite;	- corespunzătoare menținerii formei dată prin modelare;	- plăcute, specifice materiilor prime din componentă.
	- nedeformate	- în secțiune culoare specifică materiei prime de bază, ușor modificată;		- condimentate corespunzător.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

	- crusta exterioara crocanta;		- cu gust usor picant.
	- suprafata cu invelis continuu nedeteriorat;		- fara gust si mirosuri straine.
	- in interior masa omogena, afanata, legata, patrinsa, succulenta.		
	- gramaj corespunzator.		

Defecte	Cauze
<ul style="list-style-type: none"> - produse sfaramate dupa prelucrarea termica; - aspect neuniform dupa prelucrarea termica; - rumenite excesiv, cu gust amar, uscate, fade; - arse si nepatruse in interior; - insuficient patruse; - imbibate cu cantitati mari de grasime; - dense, lipsite de succulenta; - gramaj necorespunzator. 	<ul style="list-style-type: none"> - compozitie nelegata; nu s-a adaugat component de legare sau nu s-a omogenizat suficient. - modelare neuniforma; - timpul de prelucrare termica depasit; - temperatura uleiului mai mare de 180 grade C ; - timp scurt de prelucrare termica; - prajite in grasime infierbantata; - compozitia insuficient afanata; - dozarea incorecta a componentelor.

TEHNOLOGIA GUSTARILOR SPECIALE

Gustarile speciale sunt preparate culinare caracterizate prin gusturi rafinate, dimensiuni reduse, aspect decorativ deosebit.

Alimentele folosite la pregatirea gustarilor speciale fac parte din diferite grupe prezentand avantajul concentrarii intr-un preparat cu volum mic a unor principii nutritive valoroase. Componentele principale ale gustarilor sunt: painea, untul, unele legume, branzeturi, oua, preparate si specialitati din carne, paste diferite, organe (foie gras), aluaturi, elemente de decor.

Clasificarea gustarilor speciale:



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- gustari speciale reci - tartine (cu roastbeef, cu branza Roquefort, cu oua si rosii, cu salam de Sibiu, cu icre);
- cu diferite farse (ciuperci umplute, masline umplute);
- canapele cu fructe sau legume (ananas cu foie gras, lamaie cu icre tarama, castravete cu branza, pepene cu sunca, etc.
- gustari speciale calde - pe baza de foita (pateuri si triangle cu carne, cu branza, cu varza, cu spanac, buseuri cu ciuperci);
- pe baza de foi de clatite (clatite cu ciuperci, clatite cu pasta de peste, clatite cu piept de pui si ciuperci, clatite cu urda si marar);
- pe baza de aluat fraged (tarte cu ciuperci, tarte cu branza de vaci);
- sandvisuri si tartine calde (cu legume, cu oua si sardele, cu oua ochiuri, sunca si cascaval).

Gustari speciale reci - Tartine

Tartinele (canapele sau tosturi - cand painea este prajita), se deosebesc de sandvisuri atat prin componentele pe care le contin, cat si prin tehnologia de preparare.

Ca elemente de baza tartinele contin:

- painea sau crutonul special;
- unt alifiat;
- alimentul de baza care-i confera si denumirea;
- elemente de decor.

Painea sau crutonul special se taie cu forme metalice pentru tartine, in forme geometrice (romburi, triunghiuri, dreptunghiuri, cercuri) si nu trebuie sa depaseasca 0,5 cm in grosime. Alimentul de baza, sub forma de pasta sau felii, trebuie sa acopere in intregime crutonul si sa aiba grosimea acestuia. Decorul trebuie sa fie variat, in combinatii armonioase de culori si in concordanta cu alimentul de baza.

Tehnologia prepararii tartinelor

Operatii tehnologice comune:

- taierea feliilor de paine in forme diferite, numite crutoane;
- alifierea untului si intinderea pe cruton;
- taierea alimentelor de baza de aceeasi forma si grosime cu crutonul;
- pregatirea elementelor de decor;
- formarea tartinelor;
- decorarea si ornarea;
- montarea si servirea.

Tehnologia specifica tartinelor



UNIUNEA EUROPEANĂ

Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Denumirea produsului	Operatii pregatitoare	Tehnica prepararii si montarii pe platouri
Tartine cu icre	- se fasonaza crutonul si se taie in forme rotunde - se fierb ouale tari, se curata de coaja, se taie felii rotunde	- se ung crutoanele cu unt - se aseaza deasupra pe o rondea de albus (de ou fiert) - in locul gol se pun icrele - se orneaza cu un filigran de unt.
Tartine cu salam	- se pragesc crutoanele - se decojeste salamul si se taie felii - castraveciorii se taie in forma de evantai - se pregateste aspical	- se ung crutoanele cu un strat subtire de unt - se acopera cu felia de salam - deasupra se aseaza castraveciorul in forma de evantai - se napeaza in aspic.
Tartine cu branza Bucegi (Roquefort)	- se pregateste o pasta din branza si unt - se sparg nucile, se scoate miezul intreg.	- pe crutoanele unse cu unt, se toarna pasta estetic (cu ajutorul posului de spirit) - se decoreaza aplicand jumatați de miez de nuca in mijlocul fiecărei tartine.
Tartine cu oua si rosii	- se fierb ouale tari, se racec, se curata de coaja - rosiile (tari, carnoase) se taie felii rotunde, de marimea crutonului - untul se alifiaza si se condimenteaza cu sare si piper - mararul se spala, se scurge de apa.	- se ung crutoanele cu un strat subtire de unt, se acopera cu o felie de ou, deasupra se aseaza felia de rosie - se decoreaza cu ramurile de marar.

CIUPERCI SI MASLINE UMPLUTE

Sunt gustari reci speciale: la pregătirea lor se disting următoarele operatii comune:

- pregătirea ciupercilor și maslinelor pentru umplere;
- realizarea umpluturilor;
- umplerea propriu-zisa.

TEHNOLOGIA SPECIFICA CIUPERCILOR UMPLUTE

Operatii pregatitoare. Ciupercile se aleg de aceeași marime, se scot coditele, care se spala si se taie marunt. Ceapa se curata, se spala, se taie marunt. Mararul verde se curata, se spala si se taie. Cascavalul se curata de coaja si se rade. Pesmetul se cerne, usturoiul se curata, se spala, se taie marunt.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Salata se spala frunza cu frunza.

Tehnica prepararii. Ceapa si cozile ciupercilor se inabusa in apa si ulei, cand a scazut din lichidul de fierbere se adauga piper, pesmet, marar verde, sare, usturoi. Se amesteca compozitia si se lasa sa se raceasca. Intr-o tava unsa cu ulei se asaza ciupercile umplute cu compozitia pregatita. Se adauga deasupra cascavalul si se introduc la cuptor 30 min. Spre sfarsit, se stropeste cu vin si cu sucul rezultat de la frigere. Preparatul se prezinta pe platou sau farfurie.

TEHNOLOGIA SPECIFICA MASLINELOR UMPLUTE

Operatii pregatitoare. Se desareaza maslinele, se scurg de apa, se scot samburii cu un aparat special sau prin crestarea maslinei intr-o parte. Se prepara umplutura din unt alifiat si pasta de peste.

Tehnica prepararii. Se umple fiecare maslina cu ajutorul posului cu sprit, acoperind taietura cu un ornament in forma de creasta sau de rozeta.

Gustari calde speciale

Se servesc de obicei la cina si sunt realizate in general pe baza de aluaturi cu diferite umpluturi. In comparatie cu gustarile reci, au o valoare nutritiva mai mare, datorita componentelor si transformarilor care au loc in timpul tratamentului termic si care le confera calitati gustative deosebite, influentand in acelasi timp si digestibilitatea. Din cauza componentelor pe care le contin se servesc intotdeauna calde.

Gustari calde pe baza de foitaj

Ca elemente de baza contin:

- foitaj crud realizat din proportii egale de faina si grasime si avand in structura straturi alternative de foi si grasime;
- umpluturi diferite, pe baza de branza, carne, legume.

Verificarea calitatii materiilor prime: foitajul crud se prezinta sub forma de straturi suprapuse fara exces de faina la suprafata, cu consistenta specifica, elastica. Umplutura de branza, carne, varza, spanac, trebuie sa prezinte un aspect omogen, potrivit de condimentat, cu gust specific materiilor prime **folosite**.

Dozarea: se realizeaza prin cantarire in conformitate cu retetele de fabricatie, urmarindu –se respectarea aportului **foitaj umplutura**.

Prelucrarea primara:

- a aluatului – se face prin intinderea acestuia in foi de 4-5 mm si taierea cu cutitul incalzit in forme patrate sau dreptunghiulare;
- umplutura de branza - se realizeaza din branza telemea amestecata cu branza proaspata de vaci. Branza se trece prin sita, apoi se incorporeaza pentru omogenizare, oua intregi, gris (sau faina) fiert in apa.
- umplutura de carne - carnea de porc si de vita se trece prin masina de tocat cu sita mare. Ceapa taiata felii se inabusa in ulei si apa, se adauga carnea si se continua inabusirea amestecand continuu; se tempereaza compozitia, se scurge lichidul format si se trece din nou prin masina cu sita fina. Se adauga piper, sare, ou, omogenizand intreaga compozitie.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- umplutura de varza – ceapa taiata marunt se inabusa in grasime si apa, se adauga varza dulce (sau murata) taiata fideluta. Cand s-a inmuaiat, se condimenteaza cu sare, piper, se adauga si pasta de tomate, se continua inabusirea 10-15 min.

- umplutura de spanac - spanacul oparit si taiat marunt se amesteca cu branza telemea rasa si cu ou pana se obtine o compozitie omogena.

Modelarea: aluatul foitaj se taie in forma dreptunghiulara, astfel ca prin impachetare sa se realizeze forma patrata. Pentru triangle se taie forme patrate, astfel ca prin impachetare sa aiba forma de triunghi. Pentru pateurile cu carne se poate decupa cu forme rotunde. Se ung marginile interioare cu ou, se asaza umplutura in mijloc, se suprapun marginile, se preseaza pentru a se lipi.

Coacerea: pateurile sau trianglele se asaza pe tavi stropite cu apa. Se ung la suprafata cu ou si se introduc in cuptor. Se coc la inceput la temperatura ridicata 220-250 grade C, pentru a permite cresterea produsului, apoi la temperatura moderata 220-180 grade C, pentru a realiza o coacere uniforma.

Prezentarea si servirea: produsele se prezinta pe platouri decorate cu dantele de hartie si se servesc in stare calda.

Gustari calde pe baza de clatite

La pregatirea gustarilor pe baza de clatite se folosesc:

- foi de clatite;
- umpluturi diferite pe baza de branza, carne, ciuperci, pasta de peste.

Foile de clatite se realizeaza din compozitie formata din: faina, lapte, ou, sare si se pregatesc intr-o cantitate mica de grasime.

Umplutura de ciuperci se pregateste astfel: ciupercile taiate se inabusa impreuna cu ceapa; cand lichidul scade si s-au inmuaiat, se adauga vin, sare, marar. Se tempereaza compozitia si se amesteca cu smantana. Umplutura cu carne de pui se pregateste astfel: carnea de pui fiarta se toaca cu masina, se amesteca cu oua, sare, piper, patrunjel verde, smantana. Cu compozitiile rezultate se umplu foile de clatite, se ruleaza, se introduc capetele inaintre si se asaza pe un platou de inox.

Clatitele cu ciuperci se introduc in cuptor 5 min, cele cu carne de pui se stropesc cu unt, se presara cascaval ras si se gratineaza la cuptor 5-10 min. Se servesc calde.

Sandvisuri si tartine calde

In comparatie cu sandvisurile obisnuite, sandvisurile calde sunt formate din doua felii de paine unse cu unt, intre care se asaza elementul de baza. Astfel formate, sandvisurile se gratineaza la cuptor avand la suprafata cascaval ras (sandwich-maker).

Reprezentative pentru aceasta subgrupa sunt Croque-monsieur (sandvis cald cu cascaval) si Croque-madame (sandvis cald cu cascaval si ou ochi deasupra).

Defectele, cauzele si remedierile gustarilor speciale

Gustarile reci pot prezenta aspect neplacut (adaosurile se desprind de cruton, au culoare inchisa, se intaresc). Elementele de decor sunt vestede, prezinta culoare stearsa, textura inmuaiata. Defectul apare



UNIUNEA EUROPEANĂ



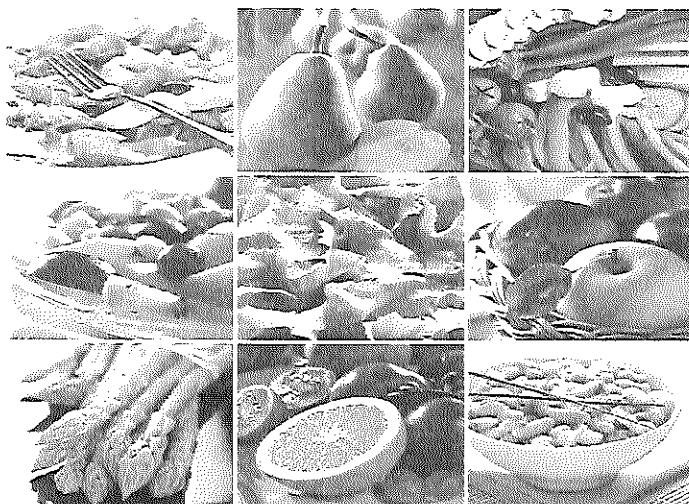
Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

atunci când produsele au fost pregătite cu mult timp înainte de prezentare, defect care nu se poate remedia.

Gustările calde. Defectele pot să apară din cauza materiilor prime, dar și a tratamentului termic. Produsele sunt insuficient crescute, au o consistență uscată, lipsite de elasticitate, umplutura neomogenă, etc. Defectele nu se pot remedia.

TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR

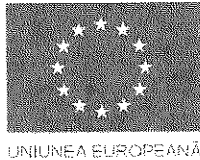


SALATELE sunt preparate culinare care intră în componența meniurilor și se caracterizează prin următoarele :

- au conținut ridicat de substanțe minerale și vitamine, provenite din legumele și fructele folosite la preparare,
- au valoare calorică redusă,
- au aspect și colorit viu, influențând pozitiv apetitul,
- sunt ușor digerabile, datorită conținutului de celuloză din compoziție, ceea ce favorizează și digestia celorlalte preparate din meniu.

În cadrul meniului, salatele pot ocupa primul loc cu gustări sau însoțesc alte preparate culinare (mancaruri, fripturi) în scopul de a completa valoarea nutritivă și gustativă a acestora

MATERIILE PRIME utilizate sunt în principal legumele,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- carnea si produsele din carne,
 - ouale, produsele lactate,
 - fructe, etc.
- Prin asocierea legumelor cu celelalte alimente se completeaza valoarea nutritiva a salatelor, determinand cresterea satietatii acestora.

CLASIFICARE

1.-In functie de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele, salatele pot fi :

- salate crude,
- salate fierte,
- salate coapte,
- salate combinate,
- salate murate/marinate.

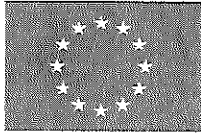
2.-In functie de numarul componentelor, salatele pot fi :

- salate simple, cu un singur component,
- salate compuse, cu doua sau mai multe componente

TEHNOLOGIA DE PREPARARE A SALATELOR

Tehnologia de preparare a salatelor cuprinde urmatoarele operatii :

- **OPERATII PREGATITOARE** , implica operatii de :
 - sortare, in functie de calitate, marime,
 - spalare sub jet de apa rece,
 - curatire prin radere a radacinoaselor,
 - curatire prin detasarea frunzelor exterioare la bulbifere,
 - curatirea prin indepartarea cojii in strat cat mai subtire,
 - taierea , in functie de tipul legumei si de necesitate.
- **PRELUCRAREA TERMICA** pentru prepararea salatelor implica operatii tehnologice precum ar fi :
 - fierberea,
 - coacerea.
- **VASE SI USTENSILE** necesare : vase pentru spalare, blat de lemn pentru legume (crude, fierte, coapte), castroane sau salatiere, pahare pentru prepararea sosurilor specifice, tel, linguri, furculita din material plastic, vase pentru fiert, capac, servet de bucatarie.
Materiile prime folosite pentru pregatirea salatelor trebuie sa prezinte caracteristici de calitate deosebite, pentru a influenta pozitiv produsele finite.
Inainte de prelucrare, se verifica calitatea legumelor prin examen organoleptic, retinandu-se pentru utilizare doar cele corespunzatoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Sortimente de salate :

a)-Salate crude :

- salata verde,
- salata de rosii,
- salata de castraveti,
- salata de varza alba,
- salata de varza rosie,
- salata de andive,
- salata de cruditati cu branza telemea, etc

b)-Salate fierte :

- salata de conopida,
- salata de fasole verde,
- salata de fasole alba,
- salata de sparanghel,
- salata de dovlecei, etc.

c)-Salate coapte :

- salata de ardei copti,
- salata de sfecla rosie,
- salata de vinete, etc.

d)-Salate combinate :

- salata orientala (de primavara, de vara, de iarna)
- salata a la russe,
- salata franceza,
- salata italiana,
- salata bulgareasca,
- salata de ardei copti cu rosii,
- salata de sfecla cu hrean,
- salat de boeuf
- salata de spaghetti cu sos vinegret, etc

e)-Salate murate/marinate :

- salata de varza murata,
- salata salata de muraturi asortata,
- salata de castraveti murati,etc

TEHNOLOGIA PREPARARII SALATELOR CRUDE

Salatele crude– sunt preparate realizate din legume crude cu adaos de sosuri reci. Ele se pot realiza dintr-un singur fel de legume sau prin asocierea a doua sau mai multe sortimente de legume.

OPERATII TEHNOLOGICE COMUNE :

Pentru pregatirea salatelor crude se efectueaza urmatoarele operatii :

- curatare,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

- spalare,
- zvantare,
- taiere,
- aranjare în salatiere,
- asezonare cu sosul corespunzător,
- decorare.

Toate aceste operații se execută în funcție de natura materiei prime utilizate. Astfel :

- curățarea se face prin îndepărtarea părților necomestibile, a celor deteriorate, prin rupere, raziure, taiere, etc.
- spalarea se recomandă să se facă sub jet de apă rece, evitând stagnarea lor în apă , pentru a reduce pierderile de vitamine,
- legumele se scurg, zvantarea putându-se face într-o mașină cu tambur perforat, prin centrifugare,
- taierea se va face în funcție de tipul de legumă sau tipul de salată,
- asezonarea este operația de formare a gustului salatelor prin adăugarea condimentelor și a sosului specific. Cele mai frecvente adaosuri folosite sunt: sosul de otet, sucul de lămâie, uleiul, etc.

TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR FIERTE

Salatele fierte sunt preparate culinare realizate din legume fierte la care se adaugă unele sosuri pentru îmbunătățirea valorii nutritive și gustative.

Materiile prime utilizate trebuie să corespundă standardelor în vigoare

- fasolea verde - trebuie să aibă forma și colorație tipică soiului, să fie foarte fragedă, fără boabe dezvoltate și fără ațe.
- fasolea albă (boabe) – trebuie să conțină boabe de aceeași culoare, provenite din recolta aceluiași an.
- conopida trebuie să fie proaspătă, întreagă, protejată de 1-6 frunze, cu colorația specifică soiului.

Tehnologia de preparare cuprinde :

- **OPERAȚII DE PRELUCRARE PRIMARĂ** a legumelor, precum ar fi :

- sortarea,
- spalarea,
- curățarea,
- divizarea, etc.

- **OPERAȚII DE PRELUCRARE TERMICĂ** a legumelor, respectiv, fierberea.

TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR COAPTE

Salatele coapte sunt preparate culinare obținute din legume care au suferit procesul termic de coacere, iar pentru îmbunătățirea valorii gustative și nutritive se adaugă diferite ingrediente. Legumele folosite pentru pregătirea salatelor coapte se verifică calitativ, se spală, se șterg cu un



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

servet curat, se coc, se curata de coaja. Legumele folosite trebuie sa corespunda standardelor in vigoare din punct de vedere calitativ. Astfel :

- ardeul gras trebuie sa fie intreg, sanatos, proaspat, curatat, bine dezvoltat, fara vatamari necicatrizate, cu pulpa lipsita de iuteala, culoarea specifica soiului.
- sfecla rosie trebuie sa fie frageda, fara vatamari mecanice, cu frunzele taiate la 2-3 cm, cu epiderma intacta, in sectiune sa aiba culoarea rosie specifica, fara cercuri albe.
- vinetele trebuie sa fie intregi, tari, sanatoase, curate, suficient de dezvoltate, fara arsuri de soare, fara a prezenta pulpa fibroasa sau seminte supradezvoltate.

TEHNOLOGIA PREPARARII SALATELOR DIN LEGUME MURATE SAU MARINATE

Salatele murate/marinate sunt preparate culinare obtinute din legume care au fost supuse unor procese de conservare (microbiologice) prin murare sau marinare.

Observatie :

- murarea - conservare in apa + sare.
- marinarea - conservare in apa + sare + otet.

Aceste salate se obtin din legume conservate, care se divizeaza corespunzator (unde este cazul), se aseaza cat mai estetic in salatiere si pot avea diverse adaosuri de ulei, condimente, etc.

TEHNOLOGIA PREPARARII SALATELOR COMBIMATE

Salatele combinate sunt preparate culinare preparate din legume fierte si crude, carne, mezeluri, branzeturi, avand diferite elemente de legatura.

Ele se pot realiza intr-o gama foarte variata, ca urmare a multitudinii de legume existente.

Tehnologia de preparare a acestor salata cuprinde:

- operatii de prelucrare primara a legumelor folosite (spalarea, curatirea, spalarea, taierea in diferite forme, etc.), precum si a celorlalte materii prime,
- operatii de prelucrare termica specifice fiecarui sortiment in parte.

Calitatea materiilor prime folosite influenteaza calitatea produselor finite, de aceea acestea trebuie sa indeplineasca anumite conditii. De exemplu:

- telina : trebuie sa fie intreaga, sanatoasa, curata, proaspata, fara goluri ale pulpei, fara crapaturi, fara tija florala, radacina bine formata.
- cartofii : trebuie sa fie intregi, sanatosi, curati, neinverziti, neincoltiti.
- ridichile de luna : trebuie sa fie intregi, proaspete, sanatoase, cu suprafata neteda, fara ramificatii, fara pete, fara inceput de formare a lujerului floral.
- morcovii : trebuie sa fie intregi, neramificati, fara lovituri mecanice, netezi, fara strivituri sau crapaturi.
- ceapa : trebuie sa prezente bulbi intregi, sanatosi, curati, tari, fara urme de fusti, cu frunze pergamentoase.



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

CONDITII DE CALITATE A SALATELOR

Salatele trebuie sa fie proaspat pregatite, pentru a nu-si modifica aspectul prin oxidare.

Salatele din legume tratate termic trebuie sa aiba legumele folosite bine fierte sau coapte dar sa-si pastreze forma data prin taiere.

In salata trebuie sa se distinga toate componentele prevazute in reteta.

Gustul, mirosul, aroma trebuie sa fie specifice alimentelor folosite, condimentarea sa fie normala.

Structura salatelor trebuie sa se asocieze cu preparatul pe langa care sunt servite, asigurand nu numai armonia culorilor cat si o buna digestibilitate.

Armonizarea culorilor, diferitele ornamente realizate pot fi pe cat de simple pe atat de atragatoare, contribuind nu doar la ridicarea valorii nutritive cat si la deschiderea apetitului.

DEFECTE, CAUZE, REMEDIERI

Defectele ce pot apare la prepararea salatelor pot fi :

-aspect necorespunzator (legume vestede, culoare sau consistenta modificata prin oxidare)

-gust si miros nespecific (gust de fermentat, de amar, condimentare excesiva)

-salatele fierte sau coapte pot avea legumele de consistenta tare sau sfaramata,

-salatele combinate pot prezenta structura neomogena.

Defectele salatelor se datoreaza in principal nerespectarii procesului tehnologic si nu mai pot fi remediate

TRANSFORMARI CARE AU LOC IN TIMPUL PREGATIRII SALATELOR

In timpul pregatirii primare a legumelor au loc pierderi cantitative prin indepartarea partilor necomestibile si pierderi ale componentelor nutritive

(vitamine, saruri minerale) prin nerespectarea cerintelor de prelucrare corespunzatoare.

In timpul prelucrarii termice au loc transformari fizice si chimice care influenteaza structura, gustul si digestibilitatea preparatului. Astfel :

celuloza si substantele pectice se inmoaie,

-proteinele coaguleaza si formeaza crusta protectoare,

-glucidele caramelizeaza

In timpul fierberii unele legumecedeaza apa, pierzand din greutate, iar altele absorb apa datorita amidonului si isi maresc volumul si greutatea.

De asemenea, in timpul prelucrarii termice vitaminele si substantele minerale se pierd cu usurinta prin oxidare si degradare, ceea ce impune completarea lor cu legume proaspete pentru decor.