

BUCĂȚAR

EQF 3

Output nr. 2: Implementarea
proiectului pilot ROMANIA

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

COD	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.1	FELURI DE MANCARE	32	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
1. Prepară semipreparatele	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, valoarea nutrițională și digestibilitatea semipreparatelor; locul și rolul semipreparatului și relația acestuia cu factorii nutriționali; estimarea valorii nutritive și a digestibilității semipreparatelor (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiile prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică a semipreparatelor. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului semipreparatelor în producția de alimente prin lucrul pe foi de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; efectueze procesarea inițială și termică utilizând unelte de bucătărie specifice; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; efectueze testul organoleptic al semipreparatelor pentru a determina calitatea lor; întocmească documentele de ieșire; pregătească semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește și prezintă semipreparatele: <ul style="list-style-type: none"> prezentarea rolului valorii nutriționale și a digestibilității semipreparatelor; comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; lucrul în echipă; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare; respectarea standardelor de igiena și siguranță; planificarea și respectarea programului de lucru; acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța semipreparatelor în producția alimentară. Alege și dozează materiilor prime în conformitate cu rețeta de preparare. Efectuează operații de preparare termică folosind echipamente adecvate. Utilizări ale semipreparatelor în producția de alimente. Verifică calitatea semipreparatelor 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Pregătește semipreparatele în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic de preparare 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.2	Aperitive și gustări	30	1,5
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
2.Prepară aperitive și gustări	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul în meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea aperitivelor și gustărilor; locul și rolul aperitivelor și gustărilor și relația lor cu factorii nutriționali; estimarea valorii nutritive și a digestibilității aperitivelor și gustărilor (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică în vederea pregătirii aperitivelor și gustărilor; utilizarea elementelor de inventar adecvate pentru servire; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului aperitivelor și gustărilor în producția de alimente prin lucrul pe foi de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice; aranjeze ingredientele conform rețetei efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; efectueze un test organoleptic pentru a determina condițiile de calitate; execute produsul; pregătească semipreparatele. 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește și prezintă aperitivele și gustările prin: <ul style="list-style-type: none"> - recunoașterea drepturilor clienților în timpul comandării produselor alimentare; -răspund fără discriminare cererilor/nevoilor clienților; - oferirea de servicii de calitate clienților -prezentarea consecințelor socio-economice ale serviciilor de calitate proastă; - prezentarea și evaluarea preparatelor servite ca aperitive și gustări.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța produselor alimentare servite ca aperitive și gustări; Alege și dozează ingredientele crude în funcție de rețetele pentru aperitive și gustări; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate; Realizează produsele culinare servite ca aperitive și gustări; Verifică calitatea aperitivelor și a gustărilor. 			
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Prepară aperitive și gustări: aperitive cu bacon și brânză, piftie de porc, aperitive calde pe bază de ciuperci și vegetale, "brouchetta" (Italian dish) etc 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.3	Preparate lichide	31	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
3. Obține preparate lichide	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea preparatelor lichide; identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețeta; prelucrarea inițială și termică pentru obținerea preparatelor lichide; utilizarea articolelor de inventar adecvate pentru servirea preparatelor lichide; părțile componente ale preparatelor lichide, prin efectuarea examenului fizic simplu; testul organoleptic pentru determinarea condițiilor de calitate ale preparatelor lichide. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> prezinte locul și rolul preparatelor lichide în producția de alimente prin lucrul pe foi de lucru, cărți științifice și portofolii individuale; alegă și să dozeze materiile prime în conformitate cu rețeta de obținere a preparatelor lichide; efectueze operațiunile inițiale și termice, folosind unelte de bucătărie specifice; folosească elemente adecvate de inventar pentru servirea preparatelor lichide; efectueze un examen fizic simplu pentru a determina dozarea ingredientelor; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; condiții de servire a preparatelor lichide; obțină preparatele lichide 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> Obține preparate lichide prin: <ul style="list-style-type: none"> prezentarea și evaluarea preparatelor lichide; comunicarea cu clienții pentru a le satisface cererile; lucrul în echipă; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparatele lichide; respectarea standardelor de igiena și siguranță; planificarea și respectarea programului de lucru; acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța producției preparatelor lichide; Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate; Obținerea preparatelor lichide; Verifică condițiile de calitate. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Preparate lichide obținute: bisques, supe și supe cremă, supe acre, stocuri. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITS
1.4	Salate	31	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
4.Prepară salate	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea salatelor; locul și rolul salatelor și relația cu alți factori nutriționali; evaluarea valorii nutriționale și digestibilității salatelor (în funcție de ingrediente și procesul tehnologic de obținere); identificarea și dozarea materiilor prime în concordanță cu rețetele de preparare a salatelor; prelucrarea inițială și termica pentru prepararea salatelor; utilizarea obiectelor de inventar pentru servirea salatelor; examinarea fizică pentru a determina ingredientele de bază pentru salate; testul organoleptic pentru determinarea condițiilor de calitate pentru salate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului salatelor prin lucrul pe foi de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei de preparare a salatelor efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru salate; prelucrarea inițială și termica pentru prepararea salatelor; utilizeze obiectelor de inventar pentru servirea salatelor; examineze fizică pentru a determina ingredientele de bază pentru salate; testeze organoleptic pentru determinarea condițiilor de calitate pentru salate. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește salatele prin: <ul style="list-style-type: none"> prezentarea salatelor având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; lucrul în echipă pentru pregătirea salatelor; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru salate; respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; planificarea și respectarea programului de lucru; acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța salatelor; Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate pentru salate; Pregătirea salatelor; Verifică condițiile de calitate ale salatelor. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Prepară salate: salata de boeuf , salată cu limbă de vită sau de porc, salată de falole, salată franțuzească, salată bulgărească, salată de legume proaspete cu maioneză, salată de cartofi, salată de cartofi cu maioneză, salată cu piept de pui, salată de vinete, salată de țelină cu smântână fermentată, salată de paste cu sos vinaigrette. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

COD	REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.5	Garnituri	31	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
5.Prepară garnituri	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul în meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea garniturilor; locul și rolul garniturilor și relația lor cu factorii nutriționali; estimarea valorii nutritive și a digestibilității garniturilor (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică în vederea pregătirii garniturilor; utilizarea elementelor de inventar adecvate pentru servire; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate a garniturilor. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului garniturilor prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei pentru garnituri; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru garnituri; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice pentru garnituri; searvească garniturile utilizând obiectele de inventar; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; prepare garniturile. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește garniturile prin: <ul style="list-style-type: none"> -prezentarea garniturilor având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregătirea garniturilor ; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru garnituri; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru; - acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța garniturilor; Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate; Obținerea garniturilor ; Verifică condițiile de calitate pentru garnituri . 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Preparară ciuperci cu sos de smântână, tocăniță de legume, varză călită, cartofi cu condimente, dovlecei sotați, vinete la grătar, fasole verde cu usturoi, cremă de spanac, mîncărică de cartofi, ciuperci scăzute. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.6	Preparate cu carne, pasăre și vânat	31	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
6. Obține preparate cu carne, pasăre și vânat	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea preparatelor cu carne, pasăre și vânat; locul și rolul preparatelor cu carne, pui și vânat și relația cu factorii de nutriție; estimarea valorii nutritive și a digestibilității preparatelor cu carne, pasăre și vânat (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică în vederea obținerii preparatelor cu carne, pasăre și vânat; utilizarea elementelor de inventar adecvate pentru servire; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului preparatelor cu carne, pasăre și vânat prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru preparate cu carne, pasăre și vânat; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice pentru preparate cu carne, pasăre și vânat; searvească preparate cu carne, pasăre și vânat utilizând obiectele de inventar; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; obțină preparate cu carne, pasăre și vânat. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește preparatele cu carne, pasăre și vânat prin: <ul style="list-style-type: none"> - prezentarea preparatelor cu carne, pasăre și vânat având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregătirea preparatelor cu carne, pasăre și vânat; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate cu carne, pasăre și vânat; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru; - acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța preparatelor cu carne, pasăre și vânat; Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate pentru preparatele cu carne, pasăre și vânat; Obține preparate cu carne, pasăre și vânat; Verifică condițiile de calitate pentru preparatele cu carne, pasăre și vânat. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Preparate cu carne de vițel: vițel scaloppini, snițel de vițel cu sos de roșii, tovașiță de vițel, friptură de vițel cu ficăței de pui, rulou de vițel cu ciuperci și orez, risotto cu vițel, friptură de vițel, cifteluțe cu sos de mărar. Preparate cu carne de vită: fillet de vită umplut, vită cu ciuperci, vită cu fasole, friptură de vită cu sos de vin, , limbă de vită cu sos de mărar, limbă de vită cu măsline, , plăcintă cu carne de vită, mușchi de vită cu ciuperci, mușchi de vită impachetat, prune cu vită, vită cu varză, tovașiță țărănească, rasol de vită Preparate din vânat: carne de căprioară cu sos de smântână și mărar, terrine de iepure, tocană de mistreț, snițel de mistreț, vânat cu varză, piftie de mistreț, iepure cu măsline, fayan la cuptort, scaloppini de căprioară cu ciuperci, iepure à la Grecque rabbit cu sos de lămâie. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.7	Preparate cu pește și fructe de mare	31	1,6
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
7. Obține preparate cu pește și fructe de mare	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea preparatelor cu pește și fructe de mare; locul și rolul preparatelor cu pește și fructe de mare și relația cu factorii de nutriție; estimarea valorii nutritive și a digestibilității preparatelor cu pește și fructe de mare (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică în vederea obținerii preparatelor cu pește și fructe de mare; utilizarea elementelor de inventar adecvate pentru servire; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului preparatelor cu pește și fructe de mare prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei pentru preparatele cu pește și fructe de mare; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru preparate cu pește și fructe de mare; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice pentru preparate cu pește și fructe de mare; servească preparate cu pește și fructe de mare utilizând obiectele de inventar; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; obțină preparate cu pește și fructe de mare. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește preparatele cu pește și fructe de mare prin: <ul style="list-style-type: none"> prezentarea preparatelor cu pește și fructe de mare având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; lucrul în echipă pentru pregătirea preparatelor cu pește și fructe de mare; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate cu pește și fructe de mare; respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; planificarea și respectarea programului de lucru; acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Argumentează importanța preparatelor cu pește și fructe de mare; Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete; Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate pentru preparatele cu pește și fructe de mare; Obține preparate cu pește și fructe de mare; Verifică condițiile de calitate pentru preparatele cu pește și fructe de mare. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Preparate: crap prăjit, crap Portughez, crap umplut cu orez, șalău fillet Portughez, șalău fillet cu crustă, șalău fillet cu sos Meuniere, picioare de broască cu crustă, picioare de broască cu sos Meuniere, tocană de știucă, crap în saramură, somn cu ciuperci și sos de smântână, somn în scrustă, crap la gratar cu saramură, sturion la grătar, macrou la grătar. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
1.8	Mousse-uri și deserturi	38	2
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
8.Prepară mousses-uri și deserturi	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea bomboanelor, mousses-ului și deserturilor; locul și rolul dulciurilor și relația cu factorii de nutriție; estimarea valorii nutritive și a digestibilității dulciurilor (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prepararea dulciurilor în funcție de elementele de inventar adecvate pentru servire; prelucrarea inițială și termică în vederea obținerii dulciurilor; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru mousses și desert; utilizarea elementelor de inventar adecvate pentru servire mousses și desert; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru dulciuri; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului dulciurilor în producția de alimente; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei pentru mousses-uri și deserturi; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice pentru mousses și desert; aseze mousses-ul și desertul utilizând obiectele de inventar adecvate; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru mousses-uri și deserturi; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea pentru mousses-uri și deserturi; prepare mousses-uri și deserturi. 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> prepară mousses-ul și desertul prin: <ul style="list-style-type: none"> - prezentarea și descrierea mousses-ului și desertului având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregătirea dulciurilor; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru dulciuri; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru; - acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
CRITERII DE PERFORMANȚĂ			

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Argumentează importanța producției mousses-ului și deserturilor;• Alege și dozează materiile prime în funcție de rețete;• Efectuează operații de pregătire și preparare termică folosind echipamente adecvate pentru mousses-uri și deserturi;• Prepară mousse și desert;• Verifică condițiile de calitate. |
|--|---|

REZULTATE FINALE

- Preparate dulci pe bază de făină (budincă de mere), dulciuri pe bază de lapte și ouă (lapte de pasăre, cremă de zahăr ars), dulciuri cu umpluturi (plăcintă su brânză, găluște cu prune), dulciuri pe bază de fructe (soufleuri, salată de fructe) etc.

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
2.1	Prepară preparate pentru dieta bolilor digestive	50	2,5
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTIȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
9. Obține preparate pentru dieta bolilor digestive	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> afecțiunile digestive , cum ar fi: ulcer, hiperaciditate și gastrită hipoacidă, enterocolită, colită de fermentație acidă; caracteristicile dietei: alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate; 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului preparatelor dietetice prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice; efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; obțină preparate; prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește preparate pentru dieta bolilor digestive prin: <ul style="list-style-type: none"> prezintă și descrie preparate pentru dieta bolilor digestive având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; lucrul în echipă pentru pregăti preparatele pentru dieta bolilor digestive; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate pentru dieta bolilor digestive; respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; planificarea și respectarea programului de lucru; acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> Prezintă caracteristicile dietelor pentru bolile digestive Prepară preparate pentru dieta bolilor digestive aplicând tratamentele termice adecvate. 		

COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
2.2	Preparate dietetice pentru boli cardiovasculare	50	2,5
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTIȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
10. Prepară preparate dietetice pentru boli cardiovasculare	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boli cardiovasculare: infarct de miocard, presiunea sângelui și ateroscleroza • caracteristicile dietei: alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilească locul și rolul mâcării procesate în dieta bolilor cardiovasculare; • aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; • efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice; • servirea preparatelor; • efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; • efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; • obțină preparate; • prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pregătește preparate pentru dieta bolilor cardiovasculare: <ul style="list-style-type: none"> - prezintă și descrie preparate pentru dieta bolilor având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregătirea preparatelor pentru dieta bolilor cardiovasculare; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate pentru dieta bolilor cardiovasculare; - respectarea standardelor de igienă și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru; - acționarea în conformitate cu prevederile măsurilor împotriva poluării.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă caracteristicile dietelor pentru bolile cardiovasculare • Prepară preparate pentru dieta bolilor cardiovasculare aplicând tratamentele termice adecvate. 		
REZULTATEE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preparat pentru dieta bolilor cardiovasculare: supă Italiană, piure ca morcovi, piept de pui, compot de fructe, mere în aluat. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
2.3	Preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare	50	2,5
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
11.Prepară preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare	<p>The learner knows and understands:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bolile hepato-biliare: hepatită, colecistită cronică. • caracteristicile dietei: alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilească locul și a rolului mâcării procesate în dietă prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale; • aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; • efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice; • efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; • efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; • obțină preparate; • prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pregătește preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare prin: <ul style="list-style-type: none"> - fixează meniul cu preparate dietetice; - pregătește preparatele pentru dieta hepato-biliară; - prezintă și descrie preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregăti preparatele pentru dieta bolilor hepato-biliare; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă caracteristicile dietelor pentru bolile hepato-biliare • Prepară preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare aplicând tratamentele termice adecvate. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preparate pentru dieta bolilor hepato-biliare: salată de fasole roșie, cremă caramel, salată de morcovi, supă de legume, etc 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
2.4	Preparate pentru dieta bolilor de rinichi	15	0,8
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
12. Obține preparate pentru dieta bolilor de rinichi	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrierea bolilor de rinichi: glucomerulonefrite, insuficiență renală, pietre la rinichi; • caracteristicile dietei: alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilească locul și a rolului mâncării procesate în dietă; • aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; • efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice; • obține preparatele utilizând unelte specifice; • efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; • efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor; • obțină preparate; • prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pregătește preparate pentru dieta bolilor de rinichi prin: <ul style="list-style-type: none"> - fixează meniul cu preparate dietetice; - prezintă și descrie preparatele pentru dieta bolilor de rinichi având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregăti preparatele pentru dieta bolilor de rinichi; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate pentru dieta bolilor de rinichi; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă caracteristicile dietelor pentru bolile de rinichi • Prepară preparate pentru dieta bolilor de rinichi aplicând tratamentele termice adecvate 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preparate pentru dieta bolilor de rinichi: supă de orez cu conopidă, ciobă de pește, legume tocate în frunze de spanac, orez cu lapte creme de fructe. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
2.5	Prepară preparate pentru boli metabolice	50	2,5
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
13. Prepară preparate boli metabolice	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • descrierea bolilor metabolice: diabet, obezitate. • caracteristicile dietei bolilor metabolice: alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilească locul și a rolului preparatelor dietetice prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale, • aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei, • efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice, • obține preparatele utilizând unelte specifice, • efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient, • efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor, • obțină preparate pentru dietei bolilor metabolice • prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pregătește preparate pentru dieta bolilor metabolice prin: <ul style="list-style-type: none"> - prezintă și descrie preparatele pentru dieta bolilor metabolice având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; -- lucrul în echipă pentru pregăti preparatele pentru dieta bolilor metabolice; - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate pentru dieta bolilor metabolice; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> • Prezintă caracteristicile dietelor pentru bolile metabolice. • Prepară preparate pentru dieta bolilor metabolice aplicând tratamentele termice adecvate. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare pentru dieta bolilor metabolice: grătar de vită, salată de ardei copti cu roșii, mîncărică de dovlecei, salată de spanac, șnițel de vițel, sufleu de mere, supă de ciuperci, etc. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
3.1	Prepară "Fast food"	140	7
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
14. Prepară "fast food"	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> rolul, locul pe meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea preparatelor fast food; locul și rolul preparatelor fast food și relația cu factorii de nutriție; estimarea valorii nutritive și a digestibilității preparatelor fast food (în funcție de materiile prime și de procesul tehnologic); identificarea și dozarea materiilor prime în conformitate cu rețetele; prelucrarea inițială și termică în vederea obținerii preparatelor fast food; examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient; testarea organoleptică pentru determinarea condițiilor de calitate. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilească locul și a rolului preparatelor fast food în producția de alimente; aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei; efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient pentru preparate fast food efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea pentru preparate fast food. Realizează preparatele prepară semipreparatele fast food 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> prepară preparate fast food prin: <ul style="list-style-type: none"> prezentarea și descrierea preparatelor fast food având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; lucrul în echipă pentru pregăti preparatele fast food ; alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate fast food ; respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; planificarea și respectarea programului de lucru.
	PERFORMANCE CRITERIA		
	<ul style="list-style-type: none"> Identificarea tipurilor de preparate fast food. Prepară preparate fast foods Aplică tehnica de servire a preparatelor fast food. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> Preparate fast food: sandwiches, salate, deserturi, preparate specifice altor state. 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
3.2	Decoruri	140	7
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
15. Selectează tipul de decorare în funcție de preparat	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> materiile prime necesare confecționării decorurilor: tipuri de decoruri: carne, legume și amestecuri de ingrediente. caracteristicile materiilor prime pentru decoruri: comestibile și necomestibile. echilibrul decorațiilor: mărime, culoare, formă, textură, gust, aromă. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> aleagă ingredientele și amestecurile necesare decorurilor, echilibreze decorul în funcție de componentele preparatului, folosește unelte specifice pentru confecționarea decorurilor, confeționează decorurile folosind diferite tehnici, alege decorul/ornamentul pentru preparatele din meniu, decorează farfurii 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește farfurii estetice prin: <ul style="list-style-type: none"> -selectarea tipului de decor în concordanță cu specificul preparatului; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; -furnizarea de materii prime și suplimentare la locul de muncă; - implicarea caracterului personal în confecționarea decorurilor.
CRITERII DE PERFORMANȚĂ			
	<ul style="list-style-type: none"> Alegerea și dozarea ingredientelor pentru decorațiuni Decorarea echilibrată a preparatelor 		
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
16. Execută elemente de decor	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> selectarea ustensilelor folosite pentru a prepara decorațiunile: forme, cuțite, duiuri; selectarea materiilor prime: legume proapete și conservate, fructe proapete și conservate, produse uscate, ouă, amestecuri; operațiile specifice pentru realizarea decorurilor: tăiere, asamblare, montare. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> aleagă ingredientele necesare decorurilor; echilibreze decorul în funcție de componentele preparatului; folosește unelte specifice pentru confecționarea decorurilor; confeționează decorurile folosind diferite tehnici; alege decorul/ornamentul pentru preparatele din meniu; decorează farfurii. 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește farfurii estetice prin: <ul style="list-style-type: none"> -confecționarea componentele decorului; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - furnizarea de materii prime și suplimentare la locul de muncă; - descrierea diferitelor tipuri de decoratori; - demonstrarea tehnicilor învățate.

		CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
		<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea ustensilelor adecvate pentru crearea decorurilor • Execută diferite decoruri 		
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE	
17. Decorate dishes from the menu options	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> • decorarea felurilor de macare din meniu; • materiile prime pentru decoruri; • așezarea decorurilor. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aleagă materiile prime necesare compoziției și decorării, • balanța dintre decor și felul de mâncare, • folosește unelte specifice pentru confecționarea decorurilor, • confecționează decorurile folosind diferite tehnici, • alege decorul/ornamentul pentru preparatele din meniu, <p>decorează farfurii</p>	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> • pregătește farfurii estetice prin: <ul style="list-style-type: none"> -decorarea preparatelor din meniu; - efectuarea prelucrării inițiale și termice folosind unelte de bucătărie specifice; - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - furnizarea de materii prime și suplimentare la locul de muncă;; - exprimarea opțiunilor pentru calea personală de educație și instruire. 	
		CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
		<ul style="list-style-type: none"> • Alegerea decorațiilor pentru preparatele din meniu • Decorarea preparatelor 		
REZULTATE FINALE				
<ul style="list-style-type: none"> • Confectionarea decorurilor:legume proaspete și conservate fresh or preserved vegetables (roșii, castraveți, pătrunjel), , măslina, ouă, brânză, maioneză, zahăr, fructe proaspete și conservate. • Ornare cu: sos de vanilie, caramel, ciocolată, vin, maioneză, sirop de fructe, cremă de patiserie. 				

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
4.1	Preparate lichide specifice zonei	75	3.75
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
18.Prepară preparate lichide specifice zonei	<p>The learner knows and understands:</p> <ul style="list-style-type: none"> • specificul preparatelor lichide: tradiții, influențe, echipamente de lucru. • prepararea preparatelor lichide specific zonei: materii prime, rețete și tehnologii de preparare specific zonei. • pregătirea preparatelor lichide specifice zonei pentru prezentare și servire: obiecte de inventar și decoruri specifice. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> • stabilească locul și a rolului preparatelor în alimentație prin lucrul pe fișe de lucru, cărți științifice, portofolii individuale, • aleagă și să dozeze ingredientele conform rețetei, • efectueze prelucrarea inițială și termică folosind unelte de bucătărie specifice, • decoreze farfuriile folosind elementele de inventar, • efectueze examinarea fizică simplă pentru a determina cantitatea fiecărui ingredient, • efectueze un test organoleptic pentru a determina calitatea preparatelor, • prepare preparatele lichide specifice zonei, • prepare semipreparatele. 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> • obține preparatele prin: <ul style="list-style-type: none"> -prepararea preparatelor lichide specifice zonei; -prezentarea și descrierea preparatelor lichide specifice zonei având în vedere importanța lor nutritivă pornind de la ingrediente; - comunicarea cu clienții pentru a le satisface solicitările; - lucrul în echipă pentru pregăti preparatele specifice zonei - alegerea și măsurarea materiilor prime și auxiliare pentru preparate în acord cu rețetele preparatelor specifice zonei - respectarea standardelor de igiena și siguranță a alimentelor; - planificarea și respectarea programului de lucru.
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> • Prezină preparatele lichide specifice zonei • Prepară preparate lichide specifice zonei • Decorează preparatele lichide specifice zonei 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> • Obține preparate lichide specifice zonei:supă de varză, ciorbă dreașă cu smântână, ciobă de vițel,ciorbă de pește, ciorbă de porc, ciorbă de miel 			

REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
COD	REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII	NUMĂR ORE	CREDITE
4.2	Feluri principale specifice zonei	75	3,75
REZULTATE SPECIFICE ALE ÎNVĂȚĂRII	CUNOȘTINȚE	APTITUDINI	COMPETENȚE
19. Prepară feluri principale specifice zonei	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> feluri principale specifice zonei tradiții, influențe, echipamente de lucru. prepararea felurilor principale specifice zonei: materii prime, rețete și tehnologii de preparare specific zonei decorarea felurilor principale specifice zonei pentru prezentare și servire: obiecte de inventar și decoruri specifice. 	<p>Cursantul este capabil să:</p> <ul style="list-style-type: none"> prezinte locul și rolul alimentelor prelucrate în diete prin lucrul pe foi de lucru, cărți științifice și portofolii individuale efectueze tratamentele inițiale și termice, folosind ustensile de bucătărie specifice decoreze vase cu ingrediente din elementele de inventar efectueze o examinare fizică simplă pentru a determina dozarea ingredientelor să efectueze o examinare organoleptică pentru a determina condițiile de eligibilitate. prepare felurile de mancare• prepare alimente semipreparate 	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> pregătește felurile de mâncare specifice zonei : <ul style="list-style-type: none"> -pregătindu-se pentru a-și îmbunătăți performanța ; -indeplinind cerințele locului de muncă; -asumându-și responsabilitatea pentru sarcinile primite; - comunicând cu clienții în scopul de a le îndeplini cerințele; -lucrând în echipă pentru a pregăti felurile de mâncare specifice zonei; -alegând și dozând materiile prime și ingredientele adiționale în concordanțăcu rețetele pentru alimente specifice zonei; -respectând standardele de igienă și siguranță a alimentelor
	PERFORMANCE CRITERIA		
	<ul style="list-style-type: none"> Prezintă feluri principale specifice zonei. Prepară feluri principale specifice zonei. Decorează feluri principale specifice zonei. 		
REZULTATE FINALE			
<ul style="list-style-type: none"> preparate principale specifice zonei: friptură de miel, miel, felii, carne prăjită cu cârnați, varză cu carne de vită, cârnați, kebab, legume călite, varză afumată, crochete moldovenești din carne tocată . Deserturi specifice zonei : pască, clătite, langoși, plăcintă de dovleac, plăcintă de mere, plăcintă de varză, alivenci. 			

FIȘA TEHNICĂ

Acest referențial de instruire se bazează pe rezultatele învățării și este adaptat pornind de la referențialul inițial de formare a calificărilor pentru calificarea "Bucătar", nivelul 3 EQF, pentru cursurile IVET, disponibile prin Nomenclatoarele Calificărilor pentru care se asigură Pregătirea Inițială în Învățământul Tehnic din România. Acest referențial de instruire conține numai componenta tehnică a cursului. Ea a fost elaborată în timpul implementării unui Proiect Pilot - Rezultat intelectual nr. 2 al proiectului EURspace_European IVT Recognition Gateway. Adaptarea programei inițiale a fost influențată de metodologia dezvoltată în timpul implementării proiectului, prezentată în Ghidul metodic ECVET pentru profesioniști, disponibil pentru descărcare la adresa <https://eurspace.eu/>. Partenerul responsabil pentru adaptarea acestui referențial este Colegiul Tehnic Gheorghe Cartianu Piatra Neamț.

EURspace: European IVT Recognition Gateway

Project number 2015-1-PT01-KA202-013119

ERASMUS+ PROGRAMME

KA2 Strategic Partnerships for Vocational Education and Training

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.