



UC. 1. DESCRIEREA REGLEMENTĂRIILOR SPECIFICE DOMENIULUI DE ACTIVITATE

Support didactic pentru viitorii bucătari

ALCĂTUITORI:

**AURICA CHIRSANOVA
RODICA SIMINIUC
CORALIA BABCENCO**

Elaborat în cadrul proiectului “Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT)”

Descoperim meseria de BUCĂȚAR



Alimentația furnizează omului energia pentru muncă, materialul pentru construcția celulelor și țesuturilor noi ale organismului, mărește rezistența acestuia la influențele negative ale mediului înconjurător.

Dacă nu ar fi existat bucătari pe pământ, atunci, cel mai probabil, istoria omenirii s-ar fi dezvoltat altfel. Și este absolut sigur faptul că rația noastră alimentară zilnică s-ar deosebi semnificativ de cea obișnuită. Fără bucătari, nu ar fi existat felurile de mâncare întâi și doi, nici gustările reci sau calde. Fără bucătari, nu ar exista pur și simplu nicio unitate de alimentație publică, ceea ce este de neconceput în viața noastră de zi cu zi. Meseriile de bucătar și brutar au început să apară încă din timpurile cele mai vechi. Unul dintre motivele apariției acestora, în istoria omenirii, este divizarea creștinilor în catolici și ortodocși. Totul a început în anul 867, în timpul Sinodului de la Constantinopol, cu o dispută privind utilizarea în ritualurile bisericii a pâinii dulci și a pâinii acre. Iar pâinea, așa cum se știe din Evanghelie, este Trupul lui Hristos. Din păcate, istoria nu a adus până în zilele noastre numele brutarului care primul a copt pâinea, fără de care nu ne putem imagina astăzi rația alimentară obișnuită.



Bucătarii ne pregătesc hrana pe parcursul întregii vieți, începând cu grădinița și cantina școlară. Ca adulți, mâncăm în cafenele, restaurante și alte unități de catering, unde domnește vrăjitorul tuturor gusturilor și aromelor – bucătarul. Alegerea unei profesii este una dintre cele mai importante probleme din viața fiecărei persoane, deoarece întreg modul său de viață va depinde de ceea ce va face, unde va lucra și, după cum se spune: „La ceea ce-ți va sta sufletul, la asta se vor alătura și mâinile”. Chiar acum vreo cincisprezece ani, profesia de bucătar nu era considerată una de prestigiu și nu era plătită prea bine.



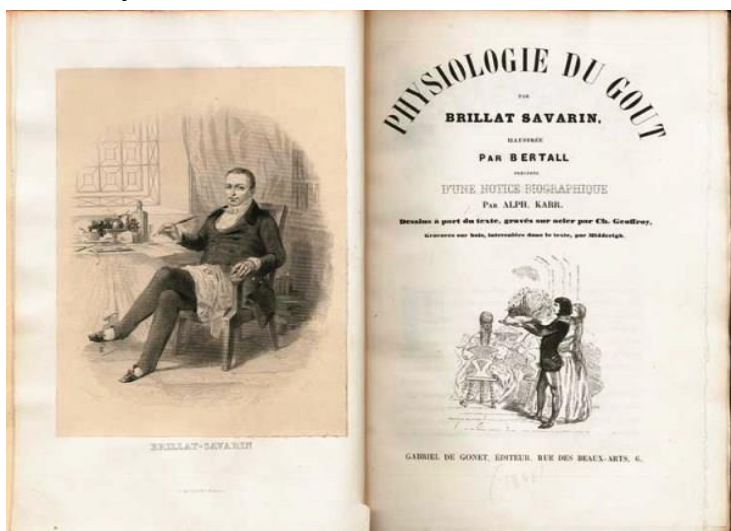
Puternica Europa medievală își aprecia foarte mult bucătarii. La curtea multor monarhi, poziția unui bucătar era una dintre cele mai căutate și respectate. În Germania, începând cu anul 1291, bucătarul era una dintre cele mai importante patru figuri la curte.

În secolul al XIX-lea, în Anglia, a apărut prima școală de bucătari din Europa, apoi alte școli au început să apară în diferite țări. În timpul domniei regelui Ludovic al XIV-lea, Franța a cunoscut o adevărată ascensiune a artei culinare. Acolo se considera că studierea artei culinare este necesară încă de la vârsta de 6 - 7 ani. Altfel, bucătarul nu va putea fi unul cu adevărat iscusit, iar bucătari de rang înalt puteau să devină doar nobilii.

Poziția de vinificator-șef al Franței era a treia ca importanță, fiind urmată de persoana responsabilă de coacerea pâinii, paharnicul-șef (responsabilul de băuturi), bucătarul-șef, cei mai apropiați de curte administratori de localuri și numai după aceea urmau mareșalii și amiralii. Începând de atunci, aceste țări europene sunt într-o rivalitate culinară constantă.

Leagănul bucătăriei fine este Italia, în special sudul țării și Sicilia. Nu numai specialiștii culinari profesioniști, dar și mulți oameni de știință, filozofi și oameni de stat au contribuit la dezvoltarea artei gătitului. Se știe că inventatorii unor noi feluri de mâncare au fost Richelieu, Mazarini, iar Michel Montaigne a scris cartea „Știința gătitului”. Inovațiile culinare ale compozitorului Rossini sunt și azi actuale în restaurantele italiene. Franța este mândră că Alexandre Dumas- tatăl și marele Balzac și-au adus contribuția lor în bucătăria națională.

În Rusia, gătitul a devenit o specialitate abia în secolul al XI-lea, însă în analele secolului al X-lea se regăsesc deja unele mențiuni despre bucătari. În cronică lui Lavrenti (1074) se menționează că în mănăstirea Kiev-Pecersk exista o întregă bucătărie cu un număr mare de călugări-bucătari. Pe vremea Rusiei Kievene, primii bucătari profesioniști au fost în slujba curților de cneji și a caselor bogate, iar primul dintre faimoșii bucătari ruși a fost un „bucătar în vârstă”, pe nume Torchin, care era în slujba cneazului Gleb. În descrierea casei unui om bogat din secolul al XII-lea sunt menționați



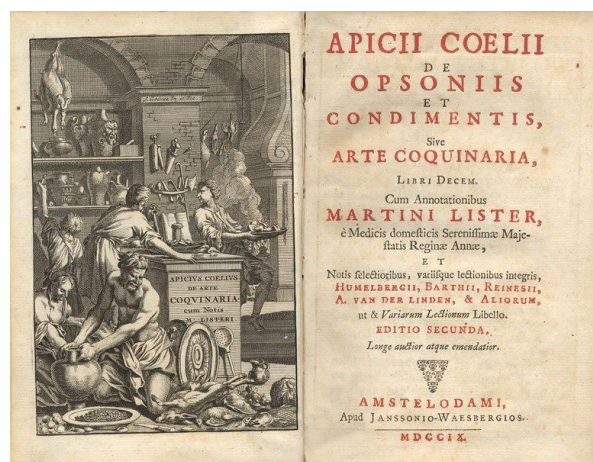
mulți „sokachy”, adică bucătari care lucrează și fac mâncare. În secolul al XVII-lea, în timpul domniei lui Petru I, în Rusia au început să fie aduse noi produse mai puțin obișnuite și bucătari calificați din diferite țări, dar abia la sfârșitul secolului al XVIII-lea a apărut gătitul ca știință a secolului. Dezvoltarea gătitului profesionist în Rusia Veche este asociată cu apariția unităților de alimentație din afara casei. La început, acestea erau cârciumele (de la rădăcina slavă „korm”,

ceea ce înseamnă „hrană”), în care călătorii puteau găsi adăpost și hrană, apoi au apărut așa-numitele „tractire” (din latinescul „trakt” – cale, curgere) de pe marginea drumului – hoteluri cu o sală de mese și bucătărie, iar în orașele mari ale Rusiei au început să apară restaurantele (de la cuvântul francez „restauration” – restabilirea forțelor).

Cu evoluția timpului, meseria de bucătar, dar ca și tendințele din gastronomie s-au schimbat.

Te invităm să facem o incursiune în istorie să descoperim cum a evoluat această meserie!

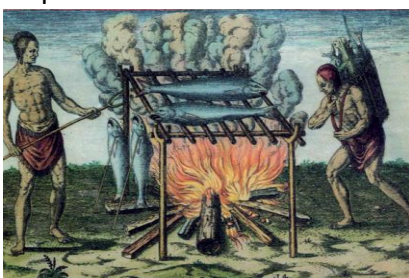
Atrage atenția la momentele cele mai importante ce țin de unele descoperiri caracteristice pentru fiecare epocă: preistorică, antică și medievală.



Epoca preistorică

Descoperirea focului

- Oamenii încep a coace alimente și frigere pe pietre încinse sau chiar pe jar.
- Preponderent se utilizau două procese culinare: coacere și fierbere.
- Domesticirea animalelor și cultivarea plantelor au însemnat și apariția unor noi alimente, cum ar fi produsele lactate.



Epoca antică

Alimentația

- În secolul al V-lea î.Hr. pâinea era un aliment comun.
- Alimentația la **grecii antici** se baza pe grâu, ulei de măsline și vin.
- Se creșteau oi, capre și porci, se vânau păsări sălbatice și iepuri.
- Se consuma brânză, mult pește.
- Cea mai celebră mâncare a vremii era ciorba neagră a spartanilor, făcută din carne de porc, sare, oțet și sânge.
- Alimentele **romanilor** erau simple: se mâncau turte din făină de cereale, împreună cu miere, fructe, lapte și ouă, legume și terci de cereale, la care se adăugau carne și pește, dar în cantități modeste.

Descoperirea procesului de fermentare

- Fermentația este un mijloc de conservare.
- Se transformă gustul și textura alimentelor.
- Permite trecerea la pâine moale și pufoasă.
- Din fructe sau cereale se obțin băuturi alcoolice.
- Din lapte se obțin băuturi lactice și brânzeturi.
- Se descoperă și se practică diverse tehnici de conservare a alimentelor – sărarea, afumarea, uscarea.

Confecționarea veselei și ustensilelor

- Alimentele/Bucatele se consumau cu mâna.
- Lichidul se sorbea direct din vasul în care a fost gătit.
- Încălzirea lichidelor în recipiente improvizate din crani, cochilii sau pietre scobite.



Bucătari și cărți de bucate

- **Soterides**, bucătar-șef al regelui Nicomede I al Bitiniei (279 - 250 î. Hr.).
- Poetul **Archestratus** a scris în secolul al IV-lea î. Hr., cea dintâi carte de bucate, Hedypathia (în traducere: *Plăcerile vieții*).
- Apare divizarea ierarhică a muncii în bucătăriile nobilimii.
- Familiile înstărite au bucătari ce sunt transmiși urmașilor împreună cu întreaga avere!

Evoluția veselei și ustensilelor

- Odată cu apariția vaselor: procesul de fierbere este mai frecvent utilizat.
- Frecvent se utiliza prăjirea și coacere în cuptoare în vase de diferite volume.
- Grecii au început, treptat, să aprecieze plăcerea unor mese mai bogate, a distracțiilor și conversației – întâlniri sociale, cu mâncare, băutură, discuții și divertisment



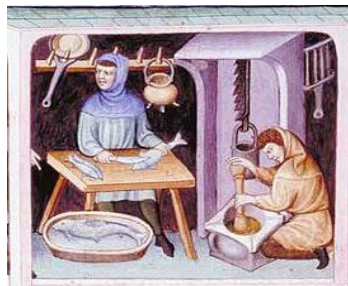
Epoca medievală

Hrana - indicator al stării sociale

- Păturile bogate, cele care dețineau privilegiile feudale, prin urmare și pământuri, erau cele care beneficiau primele de pe urma noutăților costisitoare introduse în alimentație.
- Nobilii erau cei care-și permiteau să cumpere și să consume mirodenii exotice.
- Pentru a menține diferențele de clasă, existau și legi care interziceau anumitor categorii sociale consumul unor alimente considerate privilegiate.
- Zahărul era rar și scump; era utilizat mai degrabă ca o doborât decât ca aliment.

Specializarea bucătarilor

- Lucrul în bucătărie este divizat mai clar pe specializarea bucătarilor (de exemplu, bucătar la grătar/coacere pe jărat; deserturi etc).
- Familiile înstărite aveau bucătar sau echipe de bucătari ce elaborau și păstrau în secret rețete de bucate.



Evoluția veselei și ustensilelor

- În această epocă apare furculița ca ustensilă de consumare a alimentelor.
- Apar numeroase feluri de cuțite cu destinație specială.
- Evoluază ustensilele folosite la prăjire și coacere. De exemplu: varietăți de proțap din fier sau cupru pentru pește sau carne.



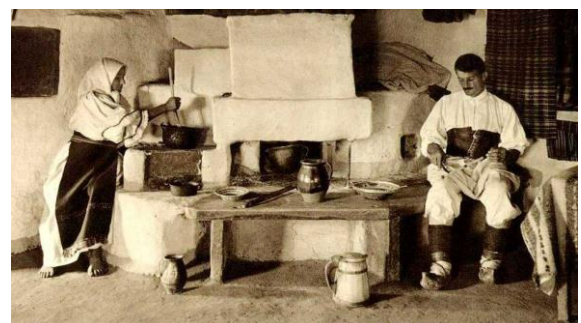
Evoluția gastronomiei

Evoluția gastronomiei românești a fost influențată de mai mulți factori geografici și istorici ce s-au răsfrânt asupra alimentației țaranului și burgheziei și au contribuit la scrierea primelor cărți românești de bucate, lansarea primelor restaurante și cafenele, introducerea în rețete a ingredientelor aduse din afara țării etc.



Alimentația țaranului

- Alimentația țaranilor se baza pe mămăligă, fiindcă era mai ieftină și mai ușor de preparat.
- Pâinea de grâu era mai „aleasă”, consumată de sărbători, când se preparau: cozonaci, colaci - cu semnificație religioasă și spirituală.



- Se consuma: știr, podbal, frunze de sfeclă, hrișcă, mei, bob, ulei de cânepă, jufă (julfă) - tot un produs obținut din sămânță de cânepă; semăna cu un fel de brânză și era folosit ca umplutură de post la plăcinte și turte ori amestecat cu "tocmagi" (tăiței).
- Țaranii mai avuți consumau lapte, cas, branza, smatana, lapte acru și unt, carne de porc, oaie și vita destul de rar tinută de obicei pentru iarna, însă foarte mulți erau cei care consumau laptele doar la boala ca pe medicament, iar carne nici atât.



Primele cărți de bucate românești

- În 1700 (epoca voievozilor Brâncoveanu) stolnicului Constantin Cantacuzino a adunat o colecție de 293 rețete într-un manuscris.
- Bucătăria românească este influențată de:
 - cea turcă (în imperiul Otoman): cafeaua, șerbetul, rahat lukumul și halvaua;
 - cea grecească (în epoca fanariotă): plăcintele, învârtitele cu brânză, magiun și dovleac etc.
- În 1841 apare la Iași Carte de bucate boierești - 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești autori Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, scrisă în limba română incluzând primul vocabular al domeniului gastronomiei.



Primele restaurante și cafenele

- În secolul al XIX-lea se dezvoltă mai multe meșteșugării. Strâns legați de agricultură erau și acei care îndeșteulau satul cu produsele alimentare necesare: morarii apoi cei care storceau uleiul, făceau băuturile (berarii, rachierii), articolele de panificație (colăcarii, plăcintării), dulciurile (halvagii, cofetarii).
- **Hanul lui Manuc** - complex hotelier ce dispunea de restaurante și magazine creat de Manuc Bei (Manuc Mârzaian) în 1808, în București.
- În 1830, italianul **Eronimo Momolo**, fost bucătar al domnului Grigorie IV Ghica deschide **Casa Capșa** - complex hotelier care este compus dintr-un hotel și restaurant celebru în București.



- Cafeneaua **Manikov** deschisă în 1901, la Chișinău de cofetarul *Andrei I. Manikov*. Aici se servea ceai, cafea și dulciuri pariziene în vogă. Localul era considerat un fel de club monden, care dispunea de o terasă de vară și o orchestră ce distra publicul adunat pentru a discuta ultimele evenimente.



Evoluția veselei și ustensilelor

- La sfârșitul secolului XIX existau în unele bucătării un fel de mașină de gătit ce funcționa cu lemne, dar majoritatea aveau cuptoare.
- Oalele erau făcute din fier având cozile lungi pentru a putea ușura mânuirea acestora.
- Vasele pentru budinci și jeleuri sau prăjituri erau din piatră sau cupru, de regulă cu elemente decorative.



Bucătării

- Către jumătatea a doua a secolului al XIX-lea un șir de meșteri practică producerea la comandă și pentru piață. Prin urmare, are loc și o specializare în anumite domenii și procedee tehnice. Așa apare grupul de bucătărese pentru pregătirea bucatelor special către nuntă, cumătrie.
- Familiile avute aveau bucătari, burghezii cu renume foloseau ingrediente aduse din afara țării. Cei săraci erau atât de departe încât vorba "nu știe țăranul ce-i șofranul" avea un înțeles foarte limpede în sfera economică
- Bucătarii români mergeau la Paris sau Roma pentru a face stagii.

BUCĂTARI CARE AU FĂCUT ISTORIE

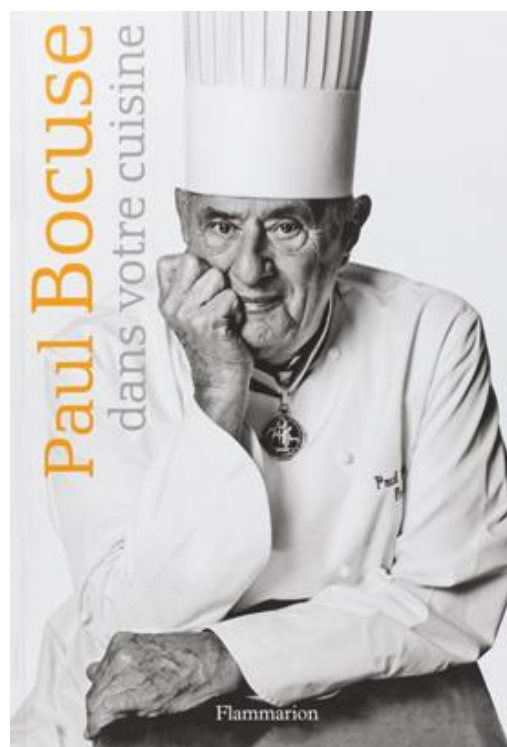
Pentru cei care iubesc mâncărurile gustoase, pentru care un chef-bucătar este un adevărat artist, iar o mâncare rafinată reprezintă o adevărată experiență, oferim o listă a celor mai mari bucătari ai lumii, extrem de apreciați pentru rețetele lor. Unii sunt adevărați deschizători de drumuri în gastronomie și toți au ridicat gastronomia la nivel de artă. Industria HoReCa¹ este influențată de tendințele mondiale și personalitățile notorii din gastronomia internațională. Anume aceste persoane dictează tendințele în gastronomie cu referire la anumite feluri de bucate, produse, modul de preparare. Anume de acești oameni depinde ceea ce vom mânca în acest sezon și ce produse noi vom introduce în dietă. Acești magicieni în bonete albe sunt cei mai buni bucătari din lume.

Pentru noi, viitorii bucătari, să-i cunoaștem este pur și simplu necesar.

Paul Bocuse este cunoscut ca „Tatăl artei culinare din Franța”. Bocuse este considerat unul dintre ambasadorii gastronomiei franceze moderne, care spre deosebire de bucătăria franceză tradițională, pune accentul pe simplitate, un minimalism culinar, pe prospețimea și calitatea ingredientelor. Deține titlul de „The King Maker” (Creatorul de regi) pentru că toți elevii instruiți de el de-a lungul timpului, au devenit bucătari de top, la rândul lor.

Paul Bocuse era mereu printre clienți, întreba pe toată lumea dacă s-a simțit bine la restaurant. „Datoria unui bucătar este să transmită generației care îl va înlocui fundamentul cunoștințelor sale, dar și numeroasele experiențe trăite de-a lungul timpului”, era de părere maestrul. A fondat competiția culinară internațională *Bocuse d’Or*, fiind considerată cea mai prestigioasă competiție internațională gastronomică.

Statul francez i-a acordat numeroase distincții și titluri culminând cu „Ordinul Legiunii de onoare”. Americanii îi recunosc meritele, iar Institutul Culinar din America (Culinary Institute of America) îi acordă titlul de „Bucătarul secolului”.



A cucerit cele trei stele Michelin ²care l-au propulsat în elita gastronomiei mondiale, acolo unde mâncarea e cu adevărat scopul pentru care se trăiește. El însuși a spus despre stilul său de gătit că este mai degrabă tradițional și simplu, evitând exagerări inutile de genul boabelor de mază tăiate în sferturi. Simplitatea în bucătărie i-a adus, paradoxal, complexitatea perspectivelor sale gastronomice. Și aprecierea a mii de bucătari. Și nu numai.

¹ Termenul HoReCa reprezintă combinația abrevierilor a trei cuvinte: Hotel, Restaurant și Catering. HoReCa este utilizat în industria turistică pentru a defini un domeniu de activitate care oferă simultan servicii de cazare și servicii de hrănire (prin restaurant sau prin catering).

² **Stele Michelin**, se primesc drept recompensă pentru serviciile gastronomice de mare calitate pe care le oferă.

Alain Ducasse este un chef de origine franceză, care trăiește în prezent la Monaco. El are mai multe restaurante de top, printre care Alain Ducasse at the Dorchester, local care a primit 3 stele Michelin pentru calitatea deosebită a serviciilor.

Și-a început cariera la 17 ani și în calitate de asistent în bucătărie la un hotel în Bordeaux și a evoluat până la funcția de bucătar-șef. S-a specializat în metoda de gătit provensală (specifică regiunii Provence din Franța). A devenit chef în 1980, iar în prezent deține 21 de stele Michelin. Ducasse a



fost primul chef care a deținut 3 restaurante proprii cu 3 stele Michelin, în orașe diferite. Este foarte apreciat și pentru lucrările sale, fiind, de asemenea, invitat în emisiuni culinare.

Localurile bucătarului sunt în toată lumea: în Tokyo, Monaco, Paris, New York, Beirut, Sankt Petersburg. Anume datorită acestui bucătar, bucătăria „elitistă” a devenit mult mai accesibilă și pe înțelesul

consumatorului simplu. Maestrul deține Alain Ducasse Enterprise, care cuprinde o școală de gătit, câteva hanuri, o fabrică de ciocolată, dar și hoteluri.

Filosofia lui Alain Ducasse este arta bazată pe tradiție. Este deținătorul celei mai mari distincții oferite de statul francez – ordinul Legiunii de onoare.

Cariera este construită pe un principiu deloc pretențios - sloganul lui în bucătărie este „simplu, sănătos și bun”. Este cel mai apreciat bucătar și nu ezită să-și dezvăluie secretele. Alain Ducasse are propria școală de bucătărie în care îi învață pe cei care aspiră la o carieră în domeniu tot ce trebuie să știe un bucătar adevărat. Iar asta pentru că crede în educarea publicului, care poate fi realizat doar de la cei mai buni din domeniu.

Pe întreg mapamondul, există în acest moment doar cinci femei care conduc un restaurant cu trei stele Michelin. **Anne-Sophie Pic** este una dintre ele.

Anne-Sophie Pic, singura femeie bucătar din Franța cu trei stele în ghidul Michelin. Ambițioasă peste măsură, de mică a visat să devină bucătar. Cu o capacitate de muncă de invidiat a preluat afacerea familiei și a făcut-o apreciată în toată lumea. A deschis și propria școală de gastronomie, care se bucură de o mare popularitate.



Despre Ann-Sophie se spune că bucatele ei au un gust ca al mamei, cu multă dragoste și naturalețe. Un maestru autodidact, ea a fost capabilă nu doar să continue tradițiile culinare vechi de secole, dar și să descopere rețete noi, tehnologii pentru prepararea acestora. Potrivit legendarei Anne-Sophie, prin bucatele pregătite, ea exprimă dorința de a oferi plăcere și de a transmite emoții pozitive. O abordare cu adevărat feminină a gătitului!

Gustul bucatelor nu depinde de sexul bucătarului: bărbații pot găti ca femeile, și femeile ca bărbații. Este important să aduceți, pe lângă experiența dvs., și ceva magie, de care depind emoțiile oaspeților – susține Anne Sophie.

Este deținătoarea prestigiosului premiu «Veuve Clicquot World's Best Female Chef».

Gordon Ramsay este unul dintre cei mai de succes chefi din Marea Britanie, deținător trei stele Michelin, deținător a mai multor restaurante în întreaga lume. Restaurantele sale au adunat 16 stele



Michelin, dar Gordon Ramsay este cunoscut publicului din lumea întreagă mai ales datorită aparițiilor sale în diverse show-uri de televiziune, care l-au făcut celebru. „Am învățat tot ce știu prin muncă asiduă, energie debordantă și pasiune. De la vârsta de 17 ani, gastronomia a devenit sensul vieții mele. Pot afirma că mâncarea este o manifestare, o expresie a mea.”

Este în topul celor mai bogați bucătari din lume, a câștigat la fel de mult ca Beyonce ambii clasându-se pe locul 34 al celor mai bogate 100 de vedete din lume.

Acesta câștigă zeci de milioane de dolari din cele 25 de restaurante pe care le deține. 7 din cele 25 de restaurante au stele Michelin. Ramsay a creat un imperiu și în televiziune cu ajutorul a trei hituri - Hells Kitchen, MasterChef și MasterChef Junior. De asemenea, acesta a scris mai multe cărți de bucate care se vând foarte bine.

Gordon Ramsay nu este doar unul dintre cei mai buni bucătari, este și vedetă tv, autor, sportiv și om de afaceri. A participat la maratoane și la numeroase acțiuni caritabile, dar este faimos și pentru temperamentul său coleric și expresiile nu tocmai frumoase pe care le folosește.

În prezent, **Jamie Oliver** este cel mai de succes chef din media din toate timpurile. A vândut mai mult de 40 de milioane de cărți și a devenit cel mai bun autor de nonficțiune din Regatul Unit. Jamie Oliver, chef britanic cunoscut în toată lumea, are o avere netă estimată în milioane de lire sterline.

Jamie Oliver și-a construit numele și averea în bucătărie, a demonstrat că nu ai nevoie de stele Michelin pentru faimă internațională și profit. Conduce o companie cu mii de angajați și are afaceri în mai multe domenii, de la producție de televiziune până la businessuri legate, firește, de bucătărie - o linie proprie



de ustensile de bucătărie, magazine Recipese, cuptoare din lut, și o companie de catering etc.

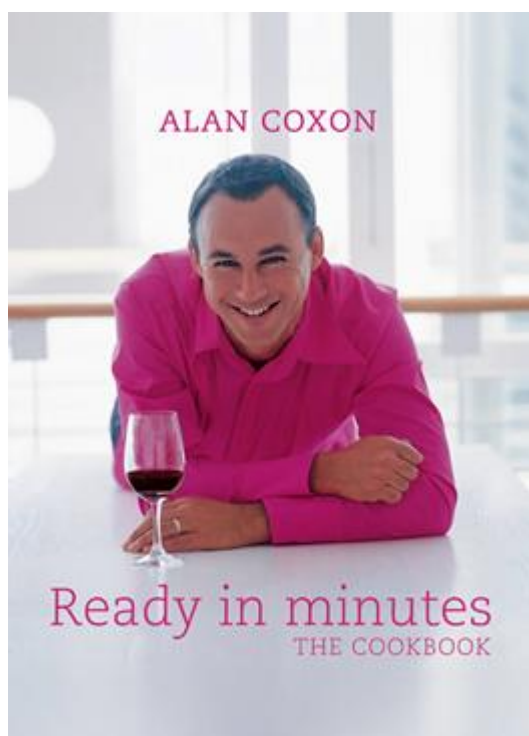
Nu are stele Michelin, iar succesul sau a fost adesea contestat de bucătarii de elită, deținători de stele, dar și-a câștigat un public fidel datorită energiei pe care o emană atunci când gătește, dar și după promovarea programului care susținea alimentația corectă în școlile din Marea Britanie.

Zeci de cărți, programe televizate, prezentări în întreaga lume - aceasta este contribuția uriașă a lui Jamie la filozofia globală privind alimentația sănătoasă. Programele televizate găzduite de acest bucătar sunt difuzate în peste 40 de țări din întreaga lume. Este bursier onorific și membru al Colegiului Regal al Medicilor în lupta împotriva obezității copiilor și promovarea alimentației sănătoase.

Alan Coxon este un bucătar TV și prezentator de televiziune din Marea Britanie. Alan este un bucătar celebru internațional cu numeroase premii, consultant culinar, un arheolog alimentar, prezentator TV, autor al multor cărți de bucate, arbitru internațional și creatorul unei game unice de produse. Este creatorul oțetului Ale-Gar, celui mai unic ingredient creat în acest secol.

Bucătarul a fost invitat de guvernul Marii Britanii să desfășoare o campanie de promovare a alimentației și turismului britanic. Alan realizează prezentări culinare, expunând istoria gastronomiei într-un mod interactiv și interesant.

Datorită cunoștințelor sale vaste despre bucătăria mondială, Alan Coxon a contribuit foarte mult la dezvoltarea și promovarea culturii gastronomice britanice. Alan este desemnat ambasador care reprezintă gastronomia britanică în India, Mexic, Republica Cehă și Bulgaria. A călătorit în lume pregătind mâncare pentru VIP-uri și celebrități.



Pasiunea și entuziasmul pentru gătit, experiența colosală, a inspirat cu ușurință tânăra generație de bucătari să-l „calce pe urme”. Alan promovează activ bucate regionale de sezon, mese sănătoase și accesibile pentru toată lumea.

Pe măsură ce ritmul vieții moderne a accelerat, Alan a adunat rețetele sale în cartea „Gata în câteva minute”, unde pregătirea fiecărui preparat durează nu mai mult de 30 de minute.

Alan Coxon a fost și în Republica Moldova, la invitația Kaufland. Zeci de gurmanzi și curioși au urmărit live master class-ul renumitului bucătar BBC, Alan Coxon. Acesta a gătit, cu multă iscusință, în timp record, 6 feluri de mâncare - o adevărată explozie de gusturi fine și arome savuroase.

Comunitatea gastronomică din Republica Moldova este în continuă dezvoltare și în căutarea propriei identități prin promovarea patrimoniului gastronomic autohton. Imaginea sectorului HoReCa este dominată de un șir de nume notorii prezentate în figura de mai jos.

Bucătari de succes din Republica Moldova



Galina Pălitu este una din cele mai apreciate bucătărese din țară, deține titlul de *Maestru în arta culinară*, are în palmares peste 60 de medalii dintre care 35 sunt de aur. A intrat în atenția presei, când a gătit, alături de alți 20 de bucătari din Moldova, cea mai mare mămăligă record de 534 kg care a fost propusă pentru Guinness Book. A obținut titlul de „Master Chef” la cea de-a treia ediție a Campionatului Gastronomic Internațional, este unul dintre cei mai apreciați bucătari din țară. A ajuns să le gătească președinților și liderilor politici din R. Moldova.

Marian Danu - a studiat bucătăria italiană timp de ani de zile „din prima sursă”, în Italia, „furând” secretele bucătarilor iscușiți. A revenit în țară pentru a promova bucătăria italiană veritabilă și a aduce gurmanzilor rețete autentice, create din ingrediente de calitate. Este primul bucătar-șef care a deschis un studiu gastronomic „Lo Chef”, care se bucură de o mare popularitate, locul în care se desfășoară master-class-uri pentru cadre didactice, copii și cei dornici de a cunoaște tainele gastronomiei. Îmbină cu succes bucătăria cu televiziunea, are foarte mulți fani, creează propriile rețete, pe care le împărtășește cu mare drag. Este un bucătar foarte creativ și nu se teme să experimenteze.



Dumitru Petrenko este primul și unicul moldovean, care a lucrat pentru cel mai renumit bucătar al secolului XX, Paul Bocuse, la restaurantul Fond Rose Paul Bocuse, în Franța, deținătoare trei stele Michelin. La început, a fost foarte greu, pentru că în acest local muncesc cei mai buni dintre cei mai buni bucătari ai Franței. „Puterea noastră constă în faptul că repetăm în aceeași zi unul și același lucru”, citează acesta din motto-ul lui Bocuse. Așa tocesc cei de acolo calea spre perfecțiune. Dumitru a fost autorul primului show culinar autohton televizat „Bucătarul de seară”. Este autorul multor rețete pe care le „îmbunătățește permanent” și este un promotor al produselor autohtone.

Victor Mitin – este președintele asociației bucătarilor-șefi. O vastă experiență de muncă, numeroase proiecte interesante în țară și peste hotare. Oferă consultanță multor bucătari începători care Prezintă numeroase rubrici culinare la TV. Toate proiectele de succes cu implicarea activă a lui Victor Mitin sunt de nenumărat. Victor Mitin este patriarh și guru al afacerii cu restaurante la Chișinău. De la „Inturist” din epoca sovietică până la „Robin Pub” și multe altele. Astăzi bucătarul-șef activează în calitate de tehnolog principal al complexului turistic Complexul turistic „Regatul vinului”.





Alexandru Comerzan - un bucătar ambițios, perfecționist și cu mare pasiune pentru bucătărie. Și-a ales la 14 ani meseria de bucătar, iar munca lui a fost încununată, acum, cu titlul de cel mai bun bucătar: este câștigătorul emisiunii „Chefi la Cuțite”, un show de mare popularitate. A trăit mai mulți ani peste hotare unde a absolvit o școală de gastronomie, întors în țară a condus mulți ani un restaurant select. Pasiunea lui Alexandru este bucătăria moleculară pe care o combină cu cea tradițională.

Bucătarul crede că unicul mod de a-ți exercita meseria corect este să o faci bine, iar adevăratul punct forte al unui bucătar este atunci când dintr-un ingredient extrem de simplu face o farfurie foarte gustoasă. „Deseori, urmăresc reacțiile clienților care servesc bucatele mele. E o plăcere să admir aceste reacții, unii sunt plăcut surprinși, alții nu prea, însă asta anume și mă motivează, să nu mă opresc aici ci să tind spre a descoperi mult mai mult din tainele bucătăriei.” oricine poate găti gustos acasă, însă un bucătar trebuie să facă gastronomie.”

Alexandru spune despre el că „dacă aș rezuma la doar trei cuvinte...organizat, hotărât și inventiv, îmi place mult să experimentez”.

În fiecare an, pe 20 octombrie, sărbătorim Ziua Internațională a Bucătarilor. Aceasta a fost organizată pentru prima dată în anul 2004 la inițiativa World Association of Chefs' Societies (WACS), asociație mondială alcătuită din alte 93 de asociații ale bucătarilor-șefi din întreaga lume.

Worldchefs s-a angajat să folosească această zi pentru a sărbători o meserie nobilă, întotdeauna amintindu-și că este datorie permanentă a bucătarilor să transmită cunoștințele și abilitățile culinare următoarei generații, sentiment de mândrie și angajament față de viitor”.

UC 1. Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate

Studiind aceste teme vei fi capabil să:

- definești activitățile specifice profesiei de bucătar;
- explici cerințele profesionale privind igiena personală, sănătatea și securitatea muncii bucătarului;
- caracterizezi tipurile și categoriile de unități ale alimentației publice existente în R.M;
- clasifici spațiile specifice unităților de alimentație publică după diverse criterii.

Particularitățile profesiei de bucătar

Orice adolescent, cu atât mai mult un adult, știe să gătească cât de puțin. Chiar și cei mai puțin pricepuți în ale bucătăriei pot însuși o rețetă de preparare a pastelor cu cașcaval sau pot prepara o omletă. Și chiar dacă îți dotezi acasă bucătăria cu echipamente și ustensile moderne, îți cumperi uniformă de bucătar, să te numești Bucătar profesionist nu poți.

Bucătarul este un specialist certificat, activitatea căruia este direct legată de prepararea bucatelor. Bucătarii buni sunt apreciați în orice colț ai lumii și sunt capabili să-și construiască o carieră de succes, să trăiască bogat, dar numai cu condiția să-și iubească din inimă meseria, și cel mai important – să nu-i fie frică să experimenteze.

Bucătarul prepară mâncăruri calde și reci, din carne, pește și legume, garnituri, dulciuri, supe, sosuri, făinoase etc. El calculează exact cantitatea produselor conform fișei tehnologice, selectează echipamentul tehnologic și ustensilele folosite în prepararea produselor, asigură păstrarea în condiții corespunzătoare a produselor finite și a materiilor prime, având încă multe alte responsabilități. Toate responsabilitățile și activitatea bucătarului sunt descrise într-un document numit Standard Ocupațional. Acest document descrie activitatea bucătarului și competențele necesare pentru a se încadra în câmpul muncii în sectorul *HoReCa* din republică. De regulă, bucătarul își începe activitatea profesională în timpul perioadei de studii, deoarece aceștia sunt încadrați în practica de producere. După absolvire, un bucătar începător își poate găsi un loc de muncă într-una din unitățile de alimentație publică. Experiența, dar și exigența sunt două ingrediente care ajută la dezvoltarea carierei. Mulți bucătari elaborează un portofoliu în care adună fotografii cu propriile „creații”, iar mulți angajatori apreciază această abordare. Dar nu în ultimul rând, angajatorul pune mare accent pe abilități. Adesea bucătarii profesioniști, care au acumulat suficientă experiență, își deschid propria afacere.

Oamenii vin în această meserie în mod diferit. Cineva studiază mai mulți ani într-o instituție de învățământ secundar profesional, iar altcineva învață abc-ul meseriei chiar la locul de muncă (există astfel de întreprinderi, care angajează lucrători fără experiență, ceea ce reprezintă un mare risc pentru ambele părți). Partea bună este că o persoană poate înțelege imediat, dacă această profesie este pe placul său sau nu.

Pe lângă șirul de responsabilități și abilități profesionale pe care trebuie să le dețină un bucătar, acesta trebuie să posede și un set întreg de calități personale, fără de care, unui bucătar veritabil îi va fi greu să se descurce.

Extras din standardul ocupațional al profesiei de bucătar

Standardul ocupațional al profesiei de bucătar

STANDARD

Competențe specifice:

Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă:

- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare.
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente.
- Finalizarea procesului de muncă.

Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din:

- Legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase.
- Carne și pasăre.
- Pește.

Prepararea bucatelor și garniturilor din:

- Legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.

Prepararea bucatelor din:

- Ouă și brânză.
- Pește și produse de mare.
- Carne și pasăre.
- Aluat.

Prepararea preparatelor:

- Lichide, bilioanelor, sosurilor și a derivatelor acestora.
- Culinare dietetice.

Asigurarea calității:

- Semipreparatelor și preparatelor culinare.

Calitățile personale ale bucătarului

Merită să luăm în considerare de ce este nevoie, pentru a deveni un bun bucătar. Nici nu ne putem imagina câte feluri de mâncare cunoaște omenirea! Nimeni nu a reușit până acum să le numere. Până la urmă, câte feluri de mâncare pot fi preparate din niște cartofi obișnuiți, de îndată ce bucătarul își va pune imaginația la contribuție, demonstrându-și creativitatea, iar bucatele vor începe să curgă pur și simplu din abundență! Un bucătar adevărat trebuie să aibă imaginație, ca să-și creeze rețeta sa originală pentru orice fel de mâncare nou, care nu a fost încă gustat de lume.

Meseria de bucătar vine direct de la Dumnezeu. Este ceva, care i-a fost dat omului de natură. Aceste daruri sunt senzațiile subtile ale gustului și un simț al mirosului bine dezvoltat. În plus, bucătarul trebuie să fie rapid, bine mobilizat, cu mintea isteată și creativ în activitatea sa. Toate femeile știu cât de dificil este uneori să-și hrănească gustos familiile. Dar imaginați-vă când trebuie să gătești pentru mai multă lume!

Dacă sunteți atras de procesul de gătit sau dacă vă place uneori să experimentați cu diverse ingrediente, dorind să creați ceva deosebit, dar nu știți cărei activități să vă dedicați viața, încercați profesia de BUCĂTAR – s-ar putea să vă placă și anume voi să fiți cei care vor crea o capodoperă de artă culinară!

Un bucătar competent trebuie să posede un șir de calități personale, cunoștințe și abilități profesionale. Bucătarul ideal se asociază cu un militar și ar trebui să posede următoarele calități:

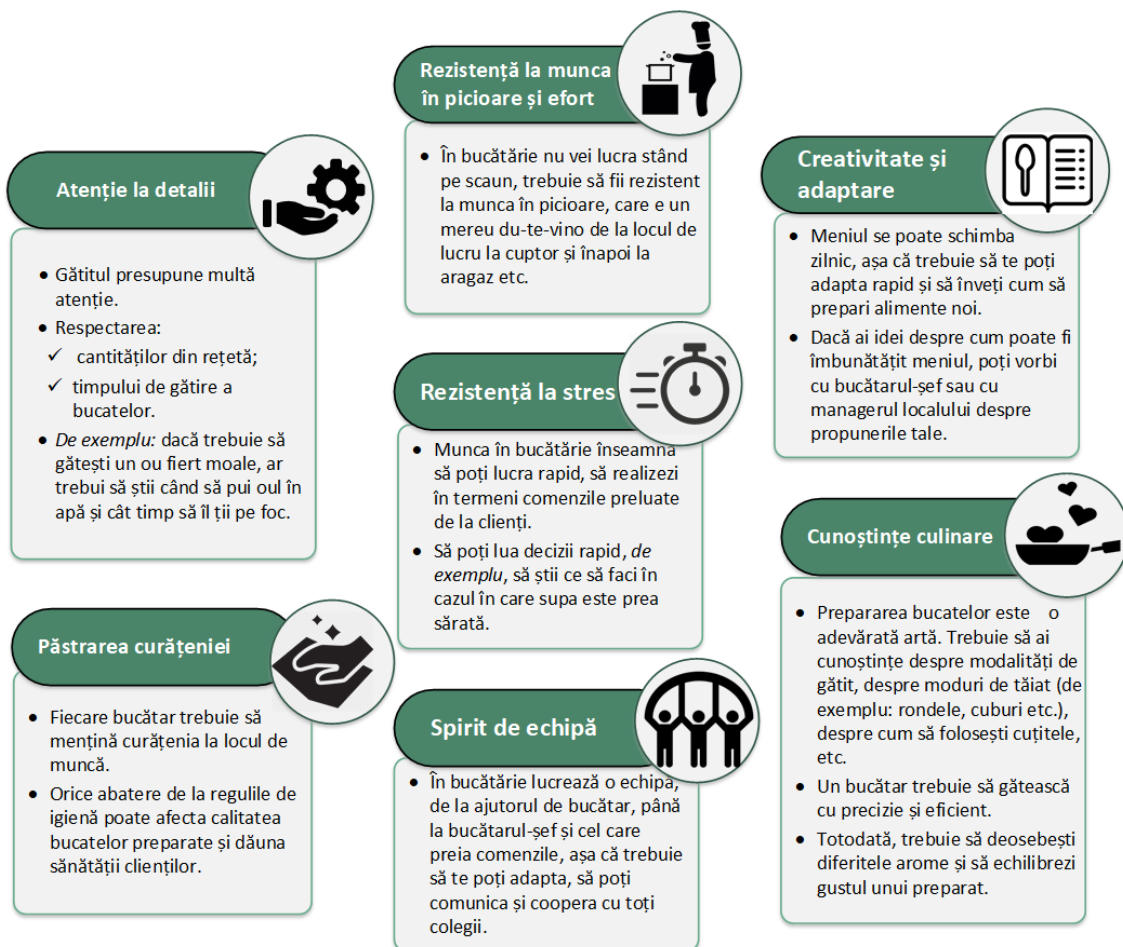
- *Disciplinat și ordonat.*
- *Energic.* Munca în bucătărie, în special când e vorba de lucrul „contra cronometru”, necesită operații rapide și precise. Prin urmare, este puțin probabil ca un bucătar flegmatic să poată gestiona producția serioasă și pe scară largă.
- Una dintre calitățile esențiale ale bucătarului este *pasiunea* pentru această meserie. Dacă nu ești foarte entuziasmat de procesul de gătit, atunci poate că meseria de bucătar nu este cea mai potrivită pentru tine. Fără *aspirație și dorința de a cunoaște lucruri noi, de a descoperi*, meseria va fi un loc de muncă obișnuit. Dorința de a afla despre ingrediente, metode de preparare, interesul de a dobândi noi abilități, ar trebui să fie un scop al tău dacă dorești să te bucuri de ceea ce faci și să excelezi în carieră.
- *Prudent și atent la detalii.*
- *Responsabil și conștiincios*, are grijă de bunurile restaurantului, păstrează curățenia la locul de muncă, administrează cu grijă utilajele, își îndeplinește *conștiincios* sarcina de lucru.
- *Sociabil.* Găsește cu ușurință contact cu oamenii. Bucătarul trebuie să rezolve și/sau soluționeze diverse probleme, iar succesul bucătăriei depinde de capacitatea de a găsi un limbaj comun, posedă abilități de lucru în echipă.
- *Amabil, receptiv la feedback.*
- *Eficient.* Deseori în bucătărie se muncește contra cronometru, iar eficiența este o calitate indispensabilă unui bucătar de succes.
- Să aibă *răbdare*. Există situații în care bucătarii nu pot obține imediat rezultatele dorite atunci când pregătesc anumite bucate. În asemenea condiții, trebuie să exerseze mult pentru a-și atinge scopul. Aceasta, desigur, necesită răbdare. Răbdarea și perseverența, sunt calități esențiale pentru a ajunge în vârful piramidei și de a obține recunoașterea.
- *Încrăzător*
- *Creativ.* O calitate deosebit de importantă pentru un bucătar care creează propriile rețete și cochetează cu fantezia.
- *Rezistent la stres*, capabil să se adapteze la schimbări. Această calitate este deosebit de importantă pentru bucătari. Bucătarul trebuie să stea în bucătărie și să lucreze ore întregi într-o încăpere caldă și umedă. De asemenea, el trebuie să se miște repede, ca să deservească la timp.

Calități personale ale bucătarului

- ✦ Pasionat de gastronomie.
- ✦ Responsabil la locul de muncă.
- ✦ Disciplinat la locul de muncă.
- ✦ Grijuliu față de bunurile companiei.
- ✦ Rezistent la condiții specifice de muncă (temperaturi înalte, situații de stres).
- ✦ Onest în relații cu colegii și clienții.
- ✦ Creativ (meniuri noi, tehnici de ornare).
- ✦ Gust dezvoltat.
- ✦ Amabil în relații cu colegii, superiorii, clienții.
- ✦ Conștiincios în realizarea activităților profesionale.
- ✦ Atent la detalii pe parcursul procesului tehnologic.
- ✦ Eficient în îndeplinirea sarcinilor de lucru.
- ✦ Receptiv la critică.
- ✦ Flexibil la locul de muncă.
- ✦ Îngrijit în vestimentație și procedee de lucru.
- ✦ Simț estetic în ornarea și montarea bucatelor în platouri sau farfurii.



Cine dorește să devină cu adevărat un bucătar profesionist, trebuie să „includă” rațiunea, inima și sufletul pentru a reuși. Mai mult, pentru a urca pe scara ierarhică, acest set de calități personale vor ajuta la creșterea profesională pentru a deveni un specialist recunoscut, pe care toată lumea îl respectă și îl cunoaște. Bineînțeles că nu toți bucătarii chiar la debutul carierei posedă aceste calități, dar cert este că ei lucrează asupra dezvoltării acestora, pentru că multe se cultivă cu timpul. Totuși una dintre primele cerințe pentru a deveni un bucătar profesionist sunt studiile corespunzătoare. Pe lângă cerințele minime expuse în documentele normative (legi, hotărâri de guvern, standarde) este important nu doar să se dețină anumite calități personale, ci este necesar de respectat următoarele condiții:



Aspecte importante pentru a devine un bucătar de succes

Orice activitate în cadrul unităților de alimentație publică este reglementată de Hotărârea de Guvern nr. 1209 din 08.11. 2007 cu **privire la prestarea serviciilor de alimentație publică** și alte acte normative: legi, hotărâri de guvern, indicații etc. de care se va ține cont.

În cadrul muncii într-o echipă, brigadă sau tură bucătarul va ține cont de o serie de **cerințe pentru angajații UAP** care sunt descrise în figura următoare.



Bucătarul participă la prepararea, transportarea și servirea bucatelor. Se recomandă să-și perfecționeze mereu cunoștințele profesionale și cele cu referire igiena personală.

La angajare, trebuie să susțină o evaluare pentru a demonstra cunoștințe sanitare în conformitate cu prevederile legale.



Bucătarul va putea activa în UAP doar dacă are examenul medical general și deține *Cartela medicală*.

În fiecare zi, la începutul turei, înainte de a începe lucrul, este necesar să semneze în *Jurnalul Sănătății*.



Aplicând semnătura confirmă că este sănătos și pregătit pentru a începe munca.



Orice comportament care poate duce la contaminarea produselor, bucatelor (exemple: nerespectarea regulilor sanitar-igienice, consumul alimentelor, fumatul, masticatul gumei și alte practici neigienice etc) **sunt categoric interzise și poți fi penalizate în conformitate cu Regulamentele interne ale UAP!**

Pentru siguranța consumatorilor în unitățile de alimentație publică se recomandă ca bucătarul să se respecte **Regula 5M!** Factorii care contribuie la realizarea calității unui produs pot fi redați prin regula celor 5M:

Regula celor 5 M



M1 – materii prime, care trebuie să corespundă din punct de vedere calitativ documentației de fabricație;

M2 – materiale-ustensile- utilaje, care trebuie să lucreze în condițiile de precizie cerute de tehnologia de execuție;

M3 – metode de lucru, tehnici culinare folosite;

M4 – mediul de lucru (temperatura, umezeala relativă a aerului prescrisă, absența prafului sau gazelor nocive, etc.) și chiar microclimatul psihic (relațiile de colaborare și bună înțelegere dintre executați, dintre executați și maiștri sau conducătorii locurilor de muncă, etc.);

M5 – mâinile personalului, pentru a putea lucra în condiții optime, trebuie să cunoască următoarele șase elemente importante: Cine să facă? Ce să facă? Cum să facă? Cu ce să facă? De ce să facă? Ce a făcut?



Curiozități

În lumea gastronomiei, cei mai buni bucătari sunt recunoscuți după stelele Michelin câștigate de restaurantele lor.

Totul a început când frații Michelin, fondatorii celebrei companii cu același nume de producere a anvelopelor, au decis să elaboreze un ghid care ar veni în ajutorul automobilistilor, pentru cunoaște unde pot să mănânce sau să se cazeze pe teritoriul Franței după ore întregi de muncă la volan.

În scurt timp Ghidul a ajuns atât de popular încât Michelin a desemnat câțiva inspectori care să testeze anonim restaurantele și să le clasifice.

În 1993, cei doi frați au introdus primul ghid Michelin complet al Franței, precum și sistemul de notare cu stele al restaurantelor, valabil și astăzi.

🌸 O stea înseamnă bucătărie foarte bună pentru categoria ei.

🌸🌸 Doua stele este nota pe care o primesc restaurantele cu o mâncare excelentă, pentru care merită să faci o tură.

🌸🌸🌸 Nota maximă este de trei stele Michelin reprezintă bucătărie excepțională, care merită o călătorie specială. Restaurantele de 3 stele Michelin sunt, astfel, destinații culinare în sine.

Stelele Michelin pot fi retrase dacă restaurantul nu mai este la nivelul cerințelor impuse. Stelele nu se dau "pe viață", ci se pot retrage sau înmulți, de la un an la altul. Asta pentru că inspectorii Michelin re-vizitează fiecare restaurant, periodic. Conform ghidului, stelele se acordă pentru ceea ce se află în farfurie, după cinci criterii: calitatea ingredientelor, măiestria bucătarului, creativitatea, raportul calitate-preț și respectarea standardelor culinare.



Azi **ghidul Michelin clasează circa 20.000 de restaurante din lumea întreagă**. Doar vreo 100 au însă distincția supremă, trei stele. Într-un secol, ediția franceză s-a vândut în circa 30 de milioane de exemplare. Japonia este țara cu cele mai multe restaurante cu trei stele Michelin.



Stele Michelin nu sunt unicul și cea mai mare apreciere pentru un restaurant. Catalogul **Ratingul al celor mai bune 100 de restaurante din lume** a obținut-o în câțiva ani recunoaștere și autoritatea, făcându-l nu mai puțin râvnit, în special pentru restaurantele din țările în care Ghidul Michelin nu este încă publicat.

La fel, restaurantele mai sunt apreciate de prestigioasa publicație britanică de profil "Restaurant" care organizează anual gala **50 Best Restaurants** (50 cele mai bune restaurante).

Verifică cunoștințele:



1. Care sunt cele 5 competențe profesionale prioritare la angajare?
2. Ce calități personale și profesionale trebuie să aibă un bucătar?
3. Care sunt regulile de bază ce necesită a fi respectate în calitate de angajat a UAP?
4. Ce aspecte contribuie la formarea unui bucătar de succes?
5. Explică regula 5M în contextul siguranței alimentelor.

Tipuri și categorii de unități de alimentație publică



Ca regulă generală, unitatea de alimentație publică reprezintă “localul public în care **Serviciile de alimentație publică** reprezintă o ramură a comerțului cu amănuntul și are ca **scop: producția și distribuția** de preparate culinare și băuturi, respectiv după caz pregătirea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie, distribuția lor și a altor mărfuri alimentare cât și **crearea unei ambianțe favorabile** pentru consumul produselor în cadrul firmei.

Se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi, caracterizând-se prin aceea că în cadrul lui se îmbină activitatea de pregătire/preparare cu activitatea de comercializare, însoțită de servicii specifice care asigură consumul acestora pe loc”.

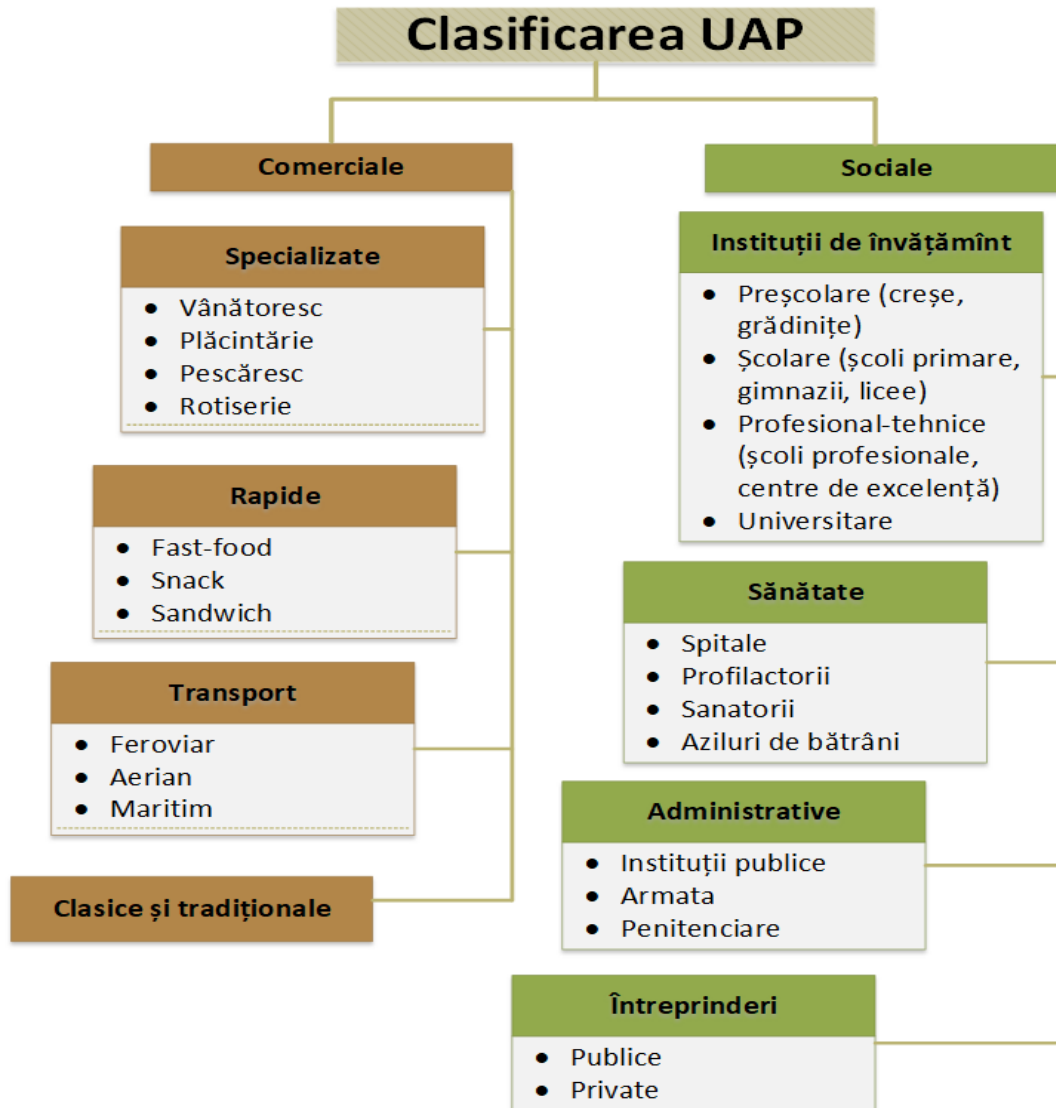
Alimentația publică reprezintă o formă de activitate complexă, care îmbină procesul de producție cu cel de vânzare către consumatori. Desfășurarea corespunzătoare a activității de alimentație publică este realizată prin intermediul unităților de alimentație publică. Activitatea respectivă propune consumatorilor preparate, semipreparate, produse de cofetărie-patiserie și culinare în vederea consumului pe loc al acestora, precum și vânzarea lor în unitățile comerciale.

La nivel mondial există două segmente majore de unități de alimentație publică, care se clasifică în:

- **Unități sociale** (exemple: cantine sociale, școlare etc) ce se adresează unui grup de consumatori specifici și instituționalizați (studenți, pacienți, deținuți etc.)
- **Unități comerciale** (exemple: toate unitățile economice cu acces liber)

În funcție de tipul Unității de Alimentație Publică (UAP) unde lucrează bucătarul, acesta poate deservi clienții începând de la un număr mic, până la un număr mare de clienți. Unii bucătari ai unităților de catering hrănesc de la 500 până la 2000 de persoane zilnic. Prestațiile de servicii prin intermediul alimentației publice asigură condiții corespunzătoare de consum, cum ar fi: pregătirea mesei, servirea bucatelor și a produselor complementare etc., asigurând o ambianță plăcută. În schema de mai jos putem vizualiza clasificarea UAP.

Clasificare unităților de alimentație publică



Unitățile de alimentație publică îndeplinesc 3 funcții conexe:

- Producerea;
- Comercializarea;
- Organizarea consumului preparatelor culinare și a altor mărfuri alimentare.

Extras din legea cu privire la comerțul interior ce se referă la alimentația publică



În conformitate cu Legea Parlamentului Republicii Moldova Nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior. Publicat: 22.10.2010 în Monitorul Oficial Nr.206-209 articolul 681:

1. **Alimentația publică** se desfășoară în unități specializate, care se divizează în **tipuri** și sunt clasificate, de regulă, în **categorii**.
2. **Regulile specifice de prestare** a serviciilor de alimentație publică (inclusiv regulile și normele sanitare) se aprobă de Guvernul RM, cu respectarea următoarelor condiții obligatorii:
 - a) existența unor **încăperi dotate cu echipament** corespunzător procesului tehnologic pentru fiecare tip de unitate de alimentație publică;
 - b) respectarea criteriilor atribuite fiecărei **categorii de unitate de alimentație publică**, stabilite prin acte normative;
 - c) **autorizarea sanitară a unităților de alimentație publică** de către centrele teritoriale de medicină preventivă;
 - d) încadrarea în muncă a **personalului cu calificare în domeniul preparării și servirii produselor culinare, a produselor de cofetărie și patiserie**.
3. Comercianții care prestează servicii de alimentație publică conform cerințelor definite și aprobate de Guvern **stabilesc meniul, sortimentul produselor, serviciile prestate, formele de servire**, asigură servirea tehnică a încăperilor unității comerciale.
4. **Nomenclatorul unităților de alimentație publică** și criteriile de încadrare a acestora în categorii de servicii oferite consumatorilor se aprobă de Guvern.

În conformitate cu HG 1209 clasificarea UAP se face după următorii indici de bază:

- ✓ Structura productiv-comercială
- ✓ Profilul de specializare
- ✓ Perioada de funcționare
- ✓ Amplasare
- ✓ Capacitate
- ✓ Contingentul servit
- ✓ Categoria

Clasificarea Unităților din Alimentația Publică în funcție de indicii de bază:

Structura productiv comercială:

Cu producere proprie:

- *Cu o funcție (producere)* – în această categorie sunt incluse UAP care au la bază doar producerea de semipreparate/preparate cu scopul de a fi comercializate la o unitate terță.
- *Cu funcții multiple* (producere și comercializare) – în acest tip se încadrează unitățile de alimentație publică cu ciclu complet de producere, atât în bază de materie primă cât și de semipreparate, urmate de comercializarea ulterioară în cadrul unității sau a unei unități terțe.

Fără producere proprie - în această categorie intră UAP se efectuează doar comercializarea preparatelor sau semipreparatelor ce au fost preparate la alte unități.

Profilul de specializare:

Reprezintă gama de produse pe care o oferă unitatea clienților săi.

Complexă (combinată) – unitatea oferă un spectru larg de produse pentru consumatori.

De tip general – gamă de produse specifică tipului întreprinderii care se încadrează conform parametrilor indicați în actul normativ.

Specializarea - reprezintă o gamă specifică de produse, de exemplu bucătărie tradițională, plăcintărie, etc.

Perioada de funcționare:

Constituie un criteriu de clasificare la baza căruia stă perioada de funcționare a unității.

Funcționare continuă – specifică pentru unitățile care funcționează toată perioada anului.

Funcționare de sezon – specifică pentru unitățile care funcționează doar o perioadă a anului, de obicei în perioada caldă.

Amplasarea:

Staționare – reprezintă unitățile de alimentație publică care activează sezonier fără ași schimba poziția geografică.

Mobile (auto-cantină, vagon-restaurant) reprezintă unitățile care își pot schimba poziția geografică în funcție de cerințele consumatorului.

Capacitatea:

Numărul de locuri în sală – este un indice care reprezintă numărul total de consumatori care pot fi deserviți de unitate într-o perioadă de timp. De exemplu:

- *Cantine* – numărul locurilor în sală este mare, pentru a deservi un număr maxim de consumatori în perioade scurte de timp.
- *Restaurante* – numărul locurilor este redus, cu mult spațiu pentru a crea confort consumatorilor pe parcursul duratei de ședere.

Volumul producției (unitate de producere a semipreparatelor) – reprezintă capacitatea întreprinderii de a produce semipreparate. Se măsoară în unități pe oră, kg/oră.

Contingentul servit:

Unitate cu acces liber – la aceste unități au acces toți clienții ce manifestă dorință de vizita localul.

Unități cu contingent organizat – reprezintă unitățile de alimentație care sunt construite în incinta sau pe lângă instituții (școli, grădinițe, fabrici) – pentru a organiza mese elevilor și muncitorilor.

Caracteristicile generale a restaurantelor, barurilor și cafenelelor sunt prezentate mai jos:



Servirea consumatorilor:

Un nivel înalt de servire cu un sortiment complicat, vast și delicios al produselor, cu un nivel înalt de amenajare și dotare a interiorului încăperilor, dotate cu tehnică și utilaj modern.



Vestimentația:

Personalul dispune de formă specială și încălțăminte unică pentru toți, care corespunde coloritului și specificului unității.



Vesela:

Unitățile sunt dotate cu veselă din inox, porțelan, seturi de veselă pentru deservirea banchetelor, recepțiilor etc., veselă din cristal și sticlă de calitate înaltă, tacâmuri din aliaj.



Meniul:

Este prezentat în mape speciale de calitate înaltă, suplimentar se propun prospecte, suvenire, insigne, invitații, embleme.



Muzica:

Ansamblu muzical care evoluează seara.



Servirea și personalul:

Personal calificat. Servirea este asigurată de ospătari, care posedă neapărat o limbă străină, în volumul necesar pentru efectuarea funcțiilor de serviciu, și două limbi străine, pentru categoria lux. În calitate de șef al producerii se încadrează un maestru-bucătar.

Caracteristicile generale a restaurantelor, inclusiv celor amplasate în gări, hoteluri, în vagoane – restaurant, nave marine; cafenelelor, cafenele-baruri; unități specializate în bucate la grătar, bere; cocktail-baruri; bufete din instituțiile culturale și sportive sunt prezentate mai jos:



Servirea consumatorilor:

În aceste unități se servește un sortiment vast de gustări, bucate de bază, deserturi.



Vestimentația:

Uniformă și încălțăminte standard pentru toți angajații unității.



Vesela:

Unitățile sunt dotate cu veselă de calitate medie.



Meniul:

Se prezintă sub formă de carnet cu o serie de foi o calitate medie și nu se oferă nimic suplimentar.



Muzica:

Evoluează ansambluri muzicale sau muzică prin mijloace tehnice.



Servirea și personalul:

Servirea este, de asemenea, efectuată de ospătari.

Caracteristicile generale a unităților de tip deschis, cu acces liber: cantine, cafenele, baruri, bodegi; cafenele-internet, bufete, magazine de articole culinare și cofetărie sunt prezentate mai jos:



Servirea consumatorilor:

Aceste unități activează în baza de autoservire.



Vestimentația:

Uniformă și încălțăminte standard pentru bucătari.



Vesela:

Unitățile sunt dotate cu veselă acceptabilă de uz curent.



Meniul:

Se prezintă de obicei ca o listă afișată la vederea consumatorului.



Muzica:

Difuzată prin mijloace tehnice.

Caracteristicile unităților de tip cantine, filierele catenelor; bufete și alte unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere, instituțiilor care deservește muncitorii, funcționarii publici, studenții, elevii școlilor profesionale, instituțiilor preșcolare (grădinițe, creșe) sunt prezentate mai jos:



Servirea consumatorilor:

Aceste unități activează în baza de autoservire.



Vestimentația:

Uniformă și încălțăminte standard pentru bucătari.



Vesela:

Unitățile sunt dotate cu veselă acceptabilă de uz curent.



Meniul:

Se prezintă de obicei ca o listă afișată la vederea consumatorului.


















Muzica:

Difuzată prin mijloace tehnice.



Curiozități

Topul celor mai bune restaurante din lume în 2018:

<p>1. Osteria Francescana; Modena, Italia</p> 	 
<p>2. El Celler de Can Roca; Girona, Spania</p> 	 
<p>3. Mirazur; Menton, Franța</p> 	 
<p>4. Eleven Madison Park; New York, SUA</p> 	 
<p>5. Gaggan; Bangkok, Thailanda</p> 	 

<p>6. Central; Lima, Peru</p> 		
<p>7. Maido; Lima, Peru</p> 		
<p>8. Arpège; Paris, Franța</p> 		
<p>9. Mugaritz; San Sebastián, Spania</p> 		
<p>10. Asador Etxebarri; Axpe, Spania</p> 		

Verifică cunoștințele:



1. Identificați cele două segmente majore de unități de alimentație publică la nivel mondial.
2. Caracterizați indicii de clasificare pentru UAP.
3. Identificați cerințele față de UAP de categoria Lux, superioară, I, II și III.
4. Definiți tipurile de UAP în conformitate cu Nomenclatorul- tip din RM.

Cerințe față de sănătatea și igiena personală a bucătarului



Cunoașterea și respectarea regulilor de igiena personală la locul de muncă de către toți lucrătorii din alimentația publică este obligatorie. Regulile de igienă personală sunt importante de respectat nu numai la locul de muncă, ci și acasă. Punerea în aplicare a acestora este necesară și pentru a menține propria sănătate.

Cu toții cunoaștem că igiena bucătarului este un subiect extrem de important pentru orice UAP. Dezvoltarea și prosperitatea oricărui tip de unitate de alimentație publică depinde nu doar de strategia și planul de afacere pentru care lucrezi ani de zile, ci și de cunoașterea, respectarea și aplicarea în întregime a regulilor de igienă personală și la locul de muncă.

Oricât de gustos și de atrăgător ar fi un produs sau un preparat culinar, acesta nu trebuie să pună în pericol sănătatea consumatorilor. Deseori, o astfel de situație neplăcută poate duce și la falimentarea UAP. Un element-cheie ce ține de respectarea igienei personale de către angajații UAP, este să poarte obligatoriu echipament de lucru.

Echipamentul de lucru al bucătarului este foarte divers și cu un design variat, însă cel mai important este ca acesta să corespundă anumitor cerințe așa ca: durabilitate, ușurință la întreținere, confortabilitate, estetică.

Modele de bonete			
Modele de tunici			
Modele de șorțuri			
Modele de pantaloni			
Modele de încălțăminte			

Modele de echipamentul bucătarului

Când discutăm despre anumite meserii, ne imaginăm automat și uniformele sau echipamentele în care personalul își desfășoară activitatea. Uniforma unui bucătar este printre cele mai recunoscute la nivel mondial, însă multe persoane nu cunosc elementele care întregesc acest costum.

Echipamentul bucătarului este mai mult decât necesar în bucătărie, pentru că acesta are un rol protector atât pentru consumatori, cât și pentru lucrători. Toți cei care lucrează în bucătărie trebuie înțeleagă motivele pentru care echipamentul său de lucru este atât de important, să cunoască cerințele față de echipamentul de protecție.



Uniforma bucătarilor conține diferite elemente, trebuie să fie, preferabil, de culoare albă și să includă jacheta sau halat, șort, pantaloni, tricou, bonetă, bandană sau basma, încălțăminte comodă din cauciuc și mănuși. Datorită riscurilor la care se pot supune bucătarii în timp ce gătesc, uniforma de bucătar este obligatorie în bucătărie. În cele ce urmează vom analiza care sunt articolele de vestimentație care alcătuiesc o ținută de bucătari:

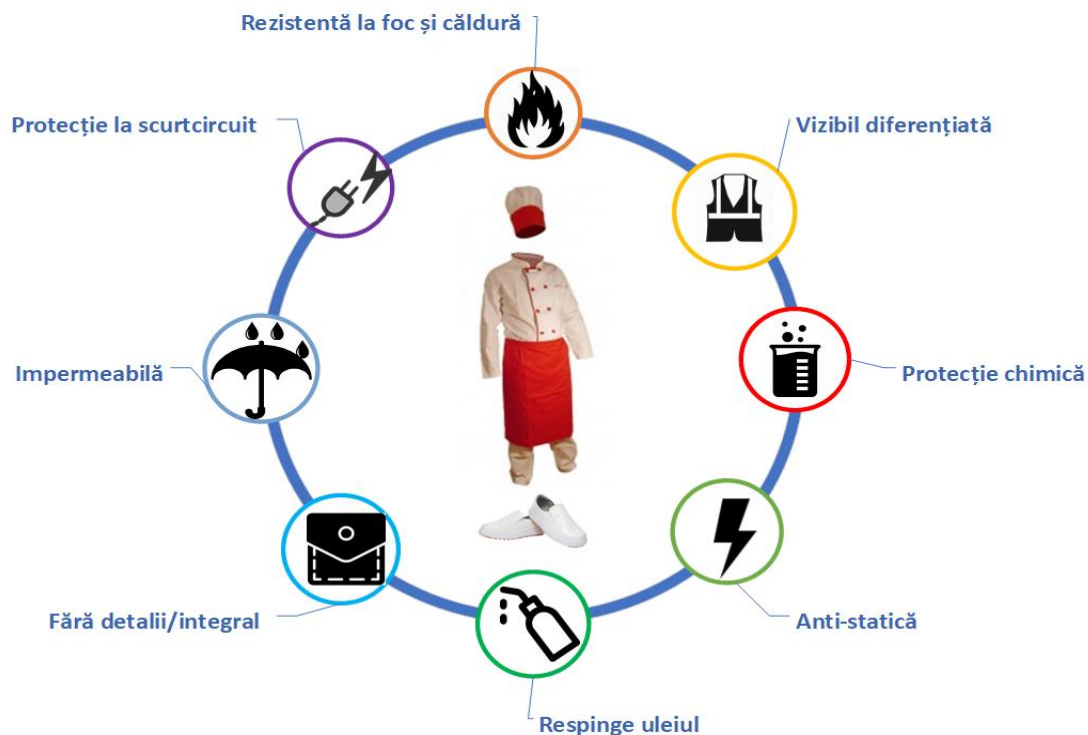
Jacheta/tunica pentru bucătari: este printre cele mai importante "piese" ale acestui ansamblu. Este de regulă albă, pentru a simboliza curățenia și igiena, acest articol de vestimentație se confecționează din bumbac gros. Bumbacul gros este mai mult decât indicat, datorită faptului că izolează foarte bine și protejează împotriva căldurii intense din zona cuptoarelor și a aragazelor. Țesătura este suficient de groasă și protejează bucătarul de stropirea cu lichide fierbinți sau ulei încins, îl protejează de șocurile termice, dat fiind faptul că în timpul programului de lucru, bucătarul trece mai tot timpul de la zone calde la zone reci de depozitare. Jacheta poate avea un buzunar pentru pix aplicat pe braț sau piept.

Echipamentul de lucru pentru un bucătar include *pantaloni*. De regulă aceștia sunt de culoare neagră. Șortul bucătarului, de regulă este confecționat din bumbac gros, este una dintre piesele de rezistență ale ținutei unui bucătar. Unii bucătari preferă extra-protecția oferită de sort deasupra pantalonilor. În plus, acesta este dotat cu buzunare care pot adăposti ustensilele necesare. Un șort este mai mult decât indicat pentru protejarea bucătarului de stropire cu lichide fierbinți dar și protejează jacheta și pantalonii bucătarului.

Boneta este un alt element important al ținutei unui bucătar, aceasta protejează împotriva căderii părului în mâncare, dar și indică rangul bucătarului, care este direct proporțional cu înălțimea bonetei. La fel, boneta absoarbe transpirația și îi oferă un plus de confort bucătarului în timpul lucrului.

Papuci, saboți sau botoși. Pentru securitatea angajatului este foarte importantă încălțăminte adecvată. Încălțăminte corespunzătoare și rezistentă scade riscul de alunecări și căzături posibile din cauza lichidelor care ajung accidental pe podea. În bucătărie este imposibil să nu se verse sau să se scape ceva din mână. De aceea, este important să vă păstrați picioarele în siguranță, mai ales că în mediul bucătăriei se lucrează cu oale și tigăi încinse și cuțite ascuțite. Încălțăminte corespunzătoare va reduce șansele de căzături și alunecări și va proteja picioarele. Saboții sunt printre cei mai populari și favoriți deoarece sunt ușor de curățat. De regulă bucătarii poartă echipamente de culoare albă, dar albul este culoarea care are un dezavantaj major – se văd petele, care se întâmplă des în bucătărie și sunt foarte vizibile. În zilele noastre, de regulă bucătarii sunt mai moderni și poartă bonete negre, care se deosebește de tradiționala boneta albă de bucătar.

Mulți bucătari în loc de *bonetă* poartă bandană – ideală pentru părul lung și scurt, bandană este ca o eșarfă mare care se întinde peste frunte și se leagă la ceafă. Plasa de păr – rapidă și simplă, plasa de păr poate părea puțin plictisitoare în comparație cu o bonetă de bucătar, dar își face treaba foarte bine. Așadar, acestea sunt elementele care alcătuiesc ținuta unui bucătar. Un alt set de exigențe față de uniforma bucătarului sunt descrise în figura de mai jos.



Cerințe de bază față de echipamentul/uniformă bucătarului

Există o strânsă legătură între ținuta de lucru și igiena personală a bucătarului care sunt obligatorii și influențează în mod direct securitatea alimentelor. O ținută neglijentă și o curățenie corporală precară poate aduce suspiciuni asupra imaginii UAP și bucătarului de lipsa respectării igienei în bucătărie și poate fi chiar penalizată atât de administrația localului care este direct responsabilă de verificarea personalului cât și de organele de control în domeniul siguranței alimentelor.

În continuare vă prezentăm o serie de cerințe față de igiena personală și vestimentară a bucătarului la locul de muncă.



Igiena corporală și vestimentară

Aspectele igienei și vestimentației sunt reglementate de
H.G. nr. 1209 din 8 noiembrie 2007



- Îmbrăcămintea exterioară, încălțămintea și toate obiectele personale urmează a fi lăsate în dulap.
- Părul este ridicat și prins sub un acoperământ special pentru cap - bonetă, colț, plasă de păr, bandană.

- Un bucătar ar trebui să aibă cel puțin două seturi de uniforme. Acest lucru este necesar pentru a menține curățenia și igiena, dar și pentru a putea fi schimbate periodic.
- Termenul de utilizare a unui set de uniformă este de 2 ani.
- Uniforma bucătarului se schimbă pe măsură ce se murdărește, dar nu mai puțin de o dată la două zile.
- Cerințele față de uniforma bucătarului sunt următoarele:



- Lungimea tunicii, jachetei sau bluzei e de dorit să ajungă la genunchi.
- Recomandabil este ca aceste vestimente să fie cu capse în loc de nasturi pentru a evita desprinderea lor accidentală.
- Să fie proiectate cu un guler ștei.
- Mânele nu trebuie să fie largi, pentru a nu incomoda în procesul manipulării alimentelor.
- Buzunarele să fie amplasate mai jos de linia taliei.

- În timpul unei vizite la toaletă sau ieșire în afara bucătăriei, uniforma este îndepărtată și plasată într-un loc destinat special pentru ea, dar diferit de cel al păstrării lucrurilor persoanele ale bucătarului (îmbrăcămintea, accesoriile așa ca: bijuteriile, agrafele de păr, ceasul) iar la întoarcere la locul de muncă, este îmbrăcată din nou uniforma.

Cerințe de bază față de uniforma bucătarului

Echipamentul de lucru al bucătarului are elemente de protecție așa ca mănușile, șorțurile, cotierele etc. În continuare ne vom referi la tipurile de mănuși care se utilizează în bucătărie în funcție de operațiile efectuate. Varietatea acestora ține și de materialul din care sunt confecționate, conferindu-le anumite calități de care urmează să se țină cont, fiindcă unele sunt destinate folosirii multiple (de exemplu, mănușile textile sau cele cu fir metalic), iar altele din contra sunt de unică folosință (de exemplu, cele din vinil și latex).

ATENȚIE!
Pentru a asigura siguranța consumatorilor și a evita accidentele de producere bucătarii trebuie să poarte echipament de protecție: măști, mănuși și șorțuri!

Echipament de protecție



Manipularea vasei fierbinți
(de regulă din materiale textile)

**Manipularea moluștelor, crustaceelor și
falierea cărnii**
(din fir metalic)



**Fixarea produselor în timpul în
timpul manipularii**
(din materiale combinate)

**Montarea/decorarea pe platou
a bucatelor**
(din latex, vinil)



Mănuși de protecție în procesul manipularii alimentelor

Utilizarea corectă a mănușilor de unică folosință este esențială în respectarea normelor de igienă. De aceea în figura de mai jos este ilustrat modul corect de folosire al acestora.



Greșit



Corect

Unele recomandări în vederea purtării corecte a mănușilor de unică folosință:

Cerințe față de verificările zilnice ale personalului în cadrul UAP

Purtați mănușile de unică folosință în mod corect!

- 1 Purtați mănuși de servire a alimentelor sau folosiți ustensile sanitare sau țesături fine atunci când manipulați alimente gata de consumat.
- 2 Întotdeauna spălați-vă pe mâini înainte de a vă pune mănuși.
- 3 Schimbați mănușile de fiecare dată când aveți nevoie să vă spălați pe mâini.
 - După atingerea corpului;
 - După folosirea toaletei;
 - După consumul alimentelor și băuturilor;
 - După manipularea echipamentului sau a uneltelor murdare;
 - După manipularea alimentelor brute/nepreparate/cruțe;
 - După alte activități care vă contaminatează mănușile.
- 4 Îndepărtați mănușile înainte de spălarea mâinilor.



Verificări zilnice

- ✓ Angajații bolnavi sau suspecți de îmbolnăvire, purtători de agenți patogeni sau care prezintă plăgi infectate, infecții cutanate, eczeme sau boli diareice acute nu vor avea acces în spațiile de producție ale unității de producție culinară și vor fi trimiși la medic. Personalul va fi reprimis la lucru numai cu aviz medical.
- ✓ Concluziile acestei verificări și acțiunile corective dispuse se vor înregistra în fișe de monitorizare specifice.
- ✓ Personalul operator va fi instruit și obligat să aducă la cunoștința șefului ierarhic orice afecțiune digestivă, cutanată, respiratorie sau de altă natură, care ar putea să favorizeze contaminarea produselor în timpul preparării, în caz contrar purtând răspunderea nedeclarării simptomelor.
- ✓ Orice persoană care are o tăietură sau o rană va înceta lucrul și va izola rana cu pansamente sterile și, apoi, cu mănuși sau cu un sistem de protecție impermeabil, bine fixat, vizibil (eventual puternic colorat) și care trebuie permanent ținut sub observație pentru a nu se pierde în timpul desfășurării activității de producție.

Zilnic la începerea programului de lucru, șefii zonelor/sectoarelor de activitate sau șefii bucătari vor verifica starea de sănătate a personalului pentru a evita contaminarea produselor alimentare.

Reguli de utilizare corectă a mănușilor de o singură folosință

Verificarea zilnică presupune depistarea:



- ✓ semnelor de boală (infecții ale pielii, plăgi, abcese, panariții, dureri abdominale, senzații de vomă, stare febrilă, tuse, dureri în gât, scurgeri din urechi etc.);
- ✓ semnelor de oboseală fizică avansată;
- ✓ prezența stării de ebrietate;
- ✓ starea de curățenie a mâinilor și unghiilor.

Comportamentul personalului în procesul de producție:

- Tot personalul care participă la activitatea de producție va purta echipament de protecție complet (inclusiv șorțuri din material textil sau pânză cauciucată) și curat, inclusiv încălțăminte și piese pentru acoperirea completă a părului, iar pentru zonele de contact cu umezeală, va avea piese din material impermeabil.
- Persoanele ce lucrează cu materia primă sau cu produsele semipreparate și care prezintă pericole mari de contaminare, nu trebuie să intre în contact cu nici un produs finit decât după ce își schimbă echipamentul de protecție care a fost purtat în timpul lucrului și care a fost contaminat, cu unul nou, curat și dezinfectat.



- În spațiile de lucru nu se admite consumul băuturilor alcoolice, fumatul, mâncatul sau mestecatul gumei. Se recomandă amenajarea unor spații speciale pentru servit masa și pentru fumat.
- Pe tot parcursul desfășurării activității, personalul trebuie să adopte un comportament adecvat prevenirii contaminării produselor prin strănut, tuse, spălare incorectă sau superficială a mâinilor după folosirea toaletei.



- La executarea operațiunilor de finisare-decorare ambalare a produselor culinare și la ambalare se recomandă ca operatorii să poarte măști de protecție.
- Orice angajat care lucrează în contact direct cu produsele trebuie să raporteze șefului ierarhic superior orice fel de răni la mâini, la brațe ori la față sau orice stare de boală, dacă este contagioasă.



Reguli de comportament a personalului UAP în vederea respectării igienei și siguranței alimentelor

Comportamentul personalului pentru respectarea igienei și siguranței alimentare:



- În timpul derulării programului de lucru, după orice ieșire din incinta spațiilor de producție intrarea se va face prin filtru sanitar.
- Fiecare angajat operator trebuie să fie conștient și bine informat de regulile care trebuie respectate pe timpul activității de producție și să acționeze în acord cu ele. El trebuie să fie conștient de faptul că un standard înalt de igienă personală este o bună protecție față de orice fel de contaminare a alimentelor.

- Ustensilele cu care se fac determinările de gust pentru produsele culinare se dirijează apoi direct la spălare (nu se mai introduc în produse după degustare).
- Nu se vor păstra resturi de materii prime, semipreparate sau produse finite în zonele de lucru, în sertare, dulapuri sau sub mesele de lucru.



- Servirea produselor culinare se face respectându-se regulile de servire legate de interzicerea atingerii produselor culinare sau a interiorului veselei de servire.



- Orice operator cu datoria de a informa și corecta în acest spirit pe colegii săi, de a informa șefii ierarhici în legătură cu orice acțiune iresponsabilă, contrară regulilor stabilite și cu eventualele contaminări pe care le-a constatat, pentru a se putea lua acțiunile corective în timp util.



Curiozități

Evoluția Uniformei bucătarului



Verifică cunoștințele:



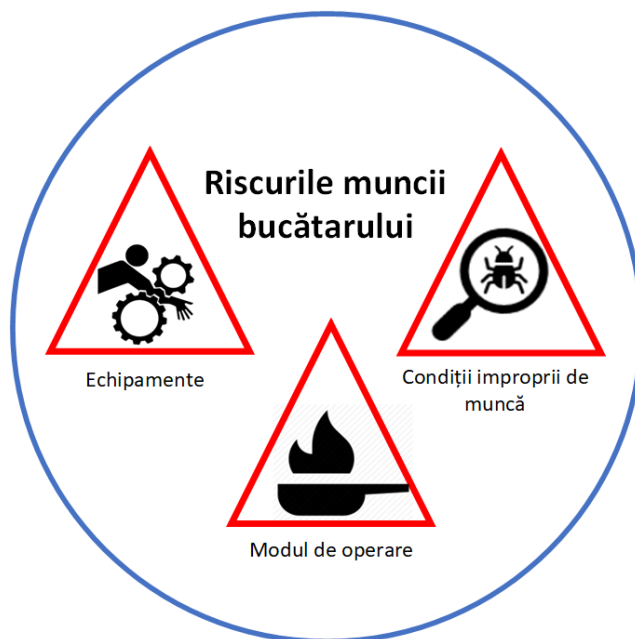
1. Care sunt cerințele de bază față de echipamentul/uniforma bucătarului?
2. Ce rol are echipamentului de protecție? Aduceți exemple.
3. Care sunt regulile de bază de folosire a mănușilor de o singură folosință?
4. De ce este importantă igiena corporală și vestimentară în asigurarea calității serviciilor oferite de bucătar?
5. Ce comportament trebuie să adoptate personalul în cadrul UAP?

Cerințe de securitate și sănătate în muncă



Normele de Securitate și Sănătate în Muncă (SSM) se aplică :

- ✓ În concordanță cu specificul proceselor tehnologice
- ✓ În corelație cu tipurile de echipamente, instalații și instrumente utilizate în procesul muncii
- ✓ În corelație cu particularitățile locațiilor și cu factorii de risc identificați.



Riscurile muncii bucătarului în alimentația publică

Fiecare unitate de alimentație PUBLICĂ, indiferent de specificul sau dimensiunea acestuia, trebuie să conștientizeze importanța cunoașterii și respectării normelor de protecție a muncii de către angajații săi. Este foarte important ca prepararea bucatelor să se desfășoare în condițiile respectării normelor și regulilor de protecție a muncii de către bucătar.

Pentru aceasta trebuie să fie asigurate cele mai bune condiții de lucru și luate măsurile necesare pentru prevenirea accidentelor și a îmbolnăvirilor profesionale. Printre accidentele minore sunt arsurile, tăieturile și opăririle, vătămările și micile accidente, pentru că deseori se lucrează sub presiunea timpului. De aceea este bine ca bucătarul să folosească instrumente automate de coborâre a alimentelor, să poarte echipamentul individual de protecție corespunzător, să se asigure că recipientele sunt de dimensiuni potrivite și rezistente la temperaturi înalte. Atenție sporită se cere la utilizarea cuțitelor, mașinilor de feliat, tocat și amestecătoarelor. De aceea pentru mărirea gradului de protecție și diminuarea riscului, bucătarul va trebui să fie instruit corespunzător în conformitate cu normele de protecție a muncii.

Reguli de utilizare a utilajului electric



În bucătărie temperatura aerului este deseori înaltă, mediul este cald și umed, iar, în special vara, condițiile de lucru pot fi și mai dificile. De aceea angajatorul trebuie să ia din timp toate măsurile necesare de protecție a muncii a personalului. Expunerea frecventă la mediul foarte cald poate provoca o varietate de afecțiuni: oboseală, erupții cutanate, leșin etc. Este necesară evaluarea riscurilor și implementarea unui plan de măsuri de reducere sau eliminare a incidentelor de orice tip. Aparatele de ventilare generală, aerul condiționat sau sistemele de răcire locală a aerului, pot fi utile și se recomandă instalarea lor.

De asemenea asigurarea rezervelor de apă rece, pe lângă numeroasele beneficii, pauzele în locuri răcoroase, sunt de asemenea recomandate. De aceea asigurarea condițiilor de siguranță pentru lucrători este absolut necesară, deoarece în felul acesta se elimină riscul de îmbolnăvire profesională și indirect se asigură cadrul adecvat petrecerii unor momente plăcute pentru clienți.

La fel, în fiecare UAP trebuie să fie prezente stingătoarele. Stingătoarele sunt principalele mijloace de intervenție împotriva începuturilor de incendii. Denumite și extincitoare, acestea sunt dispozitive care servesc la stingerea flăcărilor incipiente. Stingătoarele de incendiu cu pulbere conțin o pudră uscată și se utilizează la stingerea începuturilor de incendii, în spații închise sau deschise, precum și asupra echipamentelor electrice cu tensiuni până la 1000 V.

Reguli de utilizare a aragazului



Prevenirea tăieturilor și arsurilor

Nerespectarea regulilor de securitate dar și o clipă de neatenție poate fi suficientă pentru a ne răni. Fie că vorbim doar de o zgârietură, o tăietură ușoară sau o arsură, este foarte bine să știm să le prevenim. Rănile se pot infecta și pot deveni extrem de dureroase atunci când nu sunt dezinfectate și îngrijite la timp. Chiar dacă, de cele mai multe ori, nu este nevoie să apelăm la un medic în astfel de situații, este important totuși să avem mereu la îndemână o mică trusă de prim ajutor.

Arsurile pot fi cauzate de diverse surse externe: termice, chimice, electrice etc. Acestea pot fi cauzate de foc sau flacăra, apă/fum fierbinte (opăririi), obiecte fierbinți, electricitate și substanțe chimice. Cel mai frecvent acestea se produc acasă. Dar, cu regret se întâmplă și la locul de muncă.

Prevenirea arsurilor

- Purtați mănuși de protecție când manipulați oale fierbinți.



- Utilizați polonice sau alte ustensile cu coadă lungă când amestecați conținutul unei oale cu aburi.

- Țineți mânerul tigăilor deasupra plitei, departe de foc deschis sau de arzătoare încinse.



- Ridicați capacul unei oale care clocotește, a capacului aflat sub presiune, îndepărtând-l de dvs., dar și de persoanele din preajmă, pentru a lăsa aburul să iasă.

- Marcați mânerul oalelor sau a capacelor scoase din cuptor, pentru a-i proteja pe ceilalți de arsuri (pudrați-le cu făină).

- Alertați colegii strigând „**Atenție, fierbinte!**”

- Pentru a vă proteja de eventualele picături de alimente fierbinți, purtați încălțăminte închisă la degete și la călcâie.



- Purtați uniforme curate, pe măsură. Mâncile, șorțul, șervetele, care nu sunt bine fixate pot agăța de orice echipament sau pot intra în contact cu o sursă de foc.



- Evitați să turnați lichide în grăsimi încinse.
- Când transportați vase mari umplute cu hrană fierbinte, cereți ajutorul altor lucrători. Cei care cară trebuie să meargă alături.
- Evitați supra încălzirea recipientelor cu hrană fierbinte. Nu le plasați niciodată pe pardoseală.

Prevenirea tăieturilor

- Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a pune în funcțiune un echipament.



- Nu scoateți componentele de protecție de la mașini de feliat, tocat, râșnit.



- Asigurați-vă că toate componentele sunt bine fixate, securizate înainte de a pune în funcțiune un echipament.

- Puneți cuțitele în locurile special destinate, nu le lăsați la întâmplare, în chiuvete, sub deșeurile rezultate de la curățarea legumelor.

- Utilizați cuțitele numai pentru operațiunile cărora le sunt destinate, **NU** le utilizați pentru a deschide cutii de conserve, capace etc.



- Apucați cuțitele și orice altă ustensilă ascuțită numai de mâner.

- Nu încercați să prindeți un cuțit care cade. Dați-vă la o parte și lăsați-l să cadă.



- Nu încercați să scoateți un aliment dintr-o mașină înainte ca aceasta să se oprească complet.

- Fixați planșetele de decupat punând dedesubt un șervet din material textil sau rotițe adezive de cauciuc.

- Deconectați orice echipament după terminarea operațiunilor („OFF-deconectat”).

- Scoateți din priză orice echipament electric înainte de a-l curăța.

- Evitați păstrarea în buzunare a obiectelor ascuțite sau tăioase. Astfel de instrumente trebuie să existe în număr suficient și puse de fiecare dată în locurile desemnate pentru depozitarea lor.

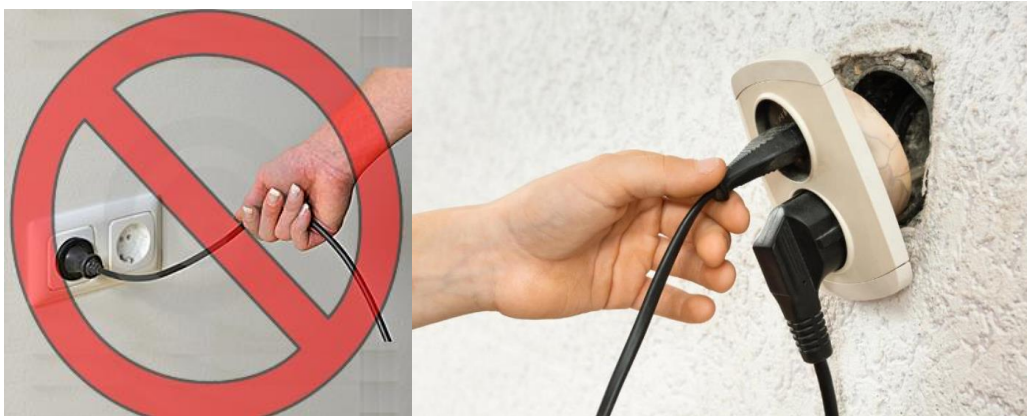
- Evacuați apa din chiuvetă, înainte de a scoate din ea cioburile de sticlă. Manipulați cu grijă cioburile; utilizați șervete umede de hârtie pentru a le apuca.



În orice bucătărie sunt echipamente și utilaje electrice, care se alimentează de la priză prin cablul electric. Anume aceste cabluri, deseori, sunt sursa unor mari riscuri de accidente în bucătărie.

CABLURI ELECTRICE:

- ✓ Semnalați personalului specializat orice abraziune, fisură a cablului și nu-l utilizați de cât după reparare sau înlocuire;
- ✓ Evitați cablurile care sunt lăsate în dezordine în spațiile de lucru în mijlocul sau zonele de trecere;
- ✓ Când scoateți cablul din priză, nu trageți de cablu, ci de ștecher.



PRIMUL AJUTOR

Foarte multe accidente la locul de muncă sau situații dificile ar putea fi evitate dacă normele de securitate și sănătate în muncă s-ar respecta. Dacă însă așa o situație s-a întâmplat, este necesar de a oferi primul ajutor. Mulți oameni au avut de suferit datorită necunoașterii măsurilor de prevenire a situațiilor de urgență sau a modalităților de aplicare ale acestora. O altă problemă este lipsa cunoștințelor necesare de gestionare a problemelor de sănătate în situații de urgență, de aceea n-au beneficiat de asistență corespunzătoare sau n-a fost acordată în timp util și dacă este disponibilă trusa medicală. Cert este că multe din aceste situații neplăcute pot fi evitate dacă la locul accidentului ar fi o persoană capabilă să acorde corect și la timp primul ajutor, până la sosirea asistenței medicale calificate. Fiecare bucătar ar trebui să cunoască regulile elementare de acordare a primului ajutor.

Reguli de acordare a primului ajutor

PRIMUL AJUTOR



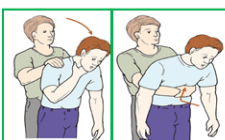
Arsuri:

- Îndepărtați hainele în jurul zonei afectate de arsuri.
- Răciți zona arsurii cu apă rece de la robinet timp de 5-10 minute până se ameliorează durerea.
- **NU** aplicați gheață pe locul arsurii!
- **NU** aplicați ulei, unt, alcool, oțet sau miere pe arsură!



Tăieturi:

- Ridicați, pe cât e posibil, zona afectată pentru a reduce sângerarea.
- Presați cu mâna rana sau aplicați un garou mai jos de locul tăieturii pentru a opri sângerarea.
- Aplicați un bandaj sterile din leucoplast sau tifon pe tăietură.
- **NU** aplicați vată pe rană pentru că se destramă și se lipește de plagă!



Sufocare:

- Stați în spatele victimei și încercuiți-vă mâinile în jurul taliei persoanei care se sufocă. Împingeți-o ușor în față.
- Poziționați-vă pumnul uneia dintre mâni chiar deasupra ombilicului victimei.
- Apăsăți pumnul cu cealaltă mână și apăsați puternic abdomenul victimei, săltând brusc persoana ca și cum ați vrea să o ridicați.
- Repetați această manevră până la dislocuirea alimentului sau corpului străin.

Fracturi, luxații entorse:



- Aplicați o compresă cu gheață în zona afectată indiferent dacă e luxație, entorsă sau ruptură.
- Dacă e posibilă mișcarea încheieturii și osului fără probleme nu este vorba de o fractură.
- Aplicați în cazul fracturilor două atele improvizate fixând-le strâns cu o fașă pentru a imobiliza membrul fracturat, lăsându-se descoperite extremitățile (degetele de la mână sau picior).
- **NU** aplicați garou!

Conținutul trusei de prim ajutor:



Verifică cunoștințele:



1. Precizează acțiunile ce trebuie întreprinse de către angajator în vederea prevenirii a accidentelor și a bolilor profesionale.
2. Care sunt regulile de utilizare a utilajului electric?
3. Explică necesitatea instructajului introductiv general și instructajul la locul de muncă.
4. Enumerați câteva reguli de utilizare a aragazului?
5. Caracterizează principalele tipuri de accidente de muncă, elucidând cauza și propunând metode de prevenire a acestora.
6. Care sunt regulile de bază de acordarea primului ajutor?



Curiozități

Aragazul sau plita de gătit sunt cunoscute încă din anul 1490. Pe atunci încă, în Alsacia, o regiune în estul Franței, au fost certificate primele plite pentru gătit, realizate în totalitate din cărămidă. Primele plite din metal apar mai târziu în Germania, în secolul al 18-lea, care apoi se răspândesc în Occident. Benjamin Franklin este unul din inventatorii primelor modele de plite de metal în 1741. Aceasta trebuia să producă mai multă căldură și mai puțin fum decât în vatră/sobă, dar a avut puține vânzări, până când plita a fost îmbunătățită de David Rittenhouse. Inventatorul aragazului este britanicul James Sharp, care în anul 1826 își patentează invenția și deschide o fabrică de aragazuri în 1836. Însă tehnologia pe gaz nu a avut succes prea mare din cauza fluxului de gaz lent la rețeaua conductelor de gaz. Popularitatea acestora vine abia prin anii 1880. Ulterior la baza plitei a fost integrat și cuptorul, iar dimensiunile plitei au fost reduse pentru ca aceasta să poată încăpea într-o bucătărie. Pentru o exploatare mai ușoară plitele au fost acoperite cu smalt.



Bibliografie:

1. Anfimova, N., Zaharova, T. **Arta culinară**. Chișinău „Lumina” 1990, 364 p.
2. Adamache, L. **Supe si ciorbe. 24 de retete delicioase si usor de preparat**. București, Ed: SianBooks, 2015 ISBN 9786069380062.
3. Baranov V. **Tehnologia produselor alimentatiei publice**, Moscova „Economica” 1980, 475 p.
4. Ciumac, J., Chirsanova, A., Reșitca, V. **Technologie culinaire**. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020. CZU 641.5(075.8). 201 p.
5. Deseatnicova, O., Mija, N., Bernic, M. **Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică**, material didactic, Chișinău, Ed:UTM 2005, 112 p.
6. Covaliov, N., Salnicova, I. **Tehnologia preparatelor culinare** (trad. din l.rusă E.Grozav, E.Grosu.), Chișinău, 1990.
7. **Preparate din carne. Rețete cu carne alba, roșie sau de vânat**. Trad. Valentina Iordan. Editura Adevăril holding. 2011. ISBN 978-606-539-873-3
8. **Preparate la gratar. Rețete cu carne, pește, brânză și legume**. Trad. Valentina Iordan. Editura Adevăril holding. 2011. ISBN 978-606-539-867-2
9. Sburlan, S. **Preparate din carne de pasăre**. Ed : Iulian cart. 2006, 96 p.
10. **Gata în 30 minute. Preparate din carne**. Ed: READER'S DIGEST. 2010.
11. **Rețetarul preparatelor culinare**. Moscova, Ed : ”Economica” 1981, 754 p.
12. Olexiuc, N. **Rețete culinare practice**, București”Edit. Tehnică” 1986, 568 p.
13. Pîrjol, H., Onete, G., Dumitrașcu, O.N. **Tehnologia culinară și tehnica servirii**. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Ковалев, Н.И., Сальникова, Л.К. **Течнология приготовления пищи**. Москва: Экономикаб 1983, 303 с.
15. Chirsanova A., Capcanari T. **Instrucțiuni : Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică**. Univ.Tehn. a Moldovei, Fac.Tehnologia Alimentelor, Dep.Alimentație și Nutriție. Chișinău Ed:Tehnica-UTM, 2018, 33 p. ISBN 978-9975-45-559-6
16. Popovici Cristina, Olga Deseatnicova, Aurica Chirsanova **Tehnologia produselor alimentației publice: Culegere de fișe tehnologice / red. resp.: Cristina Popovici; Univ. Teh.a Mold., Fac. Tehnol. Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. – Ch.: Tehnica – UTM, 2017.– 88 p.**
17. <http://bucatar.meseriamea.com/modul/prepararea-bucatelor-din-carne/verifica-ti-cunostintele-3-21/>
18. <https://angustos.ro/diferente-steak-vita-rare-medium-well-done/>