

SUPPORT DE CURS

MODULUL: I *PRODUSE DE COFETARIE*

A. Asigurarea calitatii muncii

CALITATEA=Totalitatea caracteristicilor in virtutea carora un produs detine atribute specifice,se diferentiaza de altele similare,ii confera capacitatea de a satisface nevoile consumatorilor.

Calitatea produselor alimentare este definite prin indicatori de calitate, stability si consemnati in norme de calitate.

1. NORME SI STANDARDE DE CALITATE

Normele:

- reguli si dispozitii stabilite prin lege sau acceptiune;
- cuprind conditiile minimale sau maximele privitoare la criteriile de apreciere sau evaluare;
- sunt concretizate prin documente aprobate de un organism recunoscut;
- furnizeaza reguli de baza, modalitati de control si masuri;
- se refera la: calitati nutritionale, calitati igienice, calitati organoleptice, calitati de intrebuintare.

- **Punerea in consum public, depozitarea, transportul sau prelucrarea produselor alimentare care nu indeplinesc coditiile stabilite prin norme atrage raspundere materiala, disciplinara, contraventionala sau penala, in conditiile stabilite de lege.**

Standardul:

- document stability prin consens si aprobat de un organism recunoscut-Asociatia de Standardizare din Romania(ASRO);
- furnizeaza utilizari commune si repetate ,reguli, linii directoare sau caracteristici pentru activitati sau rezultatele lor;
- au caracter facultative.

Clasificarea standardelor:

a)dupa nivelul de standardizare:

- standarde internationale(ISO 9000;9001;9002;9003;9004.)
- standarde regionale;
- standarde nationale;
- standarde profesionale;
- standarde de firma.

b)dupa continut:

- standarde de baza;
- standarde de terminologie;
- standarde de incercari;
- standarde de produse;

- standarde de procese;
- standarde de servicii;
- standarde de interfata;
- standarde de date.

Relatia dintre calitatea produselor si serviciilor si calitatea vietii este reflectata de acele prevederi ale standardului care asigura protectia consumatorilor si a mediului inconjurator.

Drepturile consumatorilor: (consumator-beneficiar direct al produselor si serviciilor);

- * **Dreptul de a fi protejati;**
- * **Dreptul de a fi informati;**
- * **Dreptul de a avea acces la piete;**
- * **Dreptul de a fi despagubit;**
- * **Dreptul de a se organiza.**

B.Conditiile igienico-sanitare

1.NORME TEHNICE DE SECURITE A MUNCII(NTSM;PSI)

- fac parte dintr-un system unitary de reglementari privind asigurarea sanatatii si securitatii in munca,specifice unei activitati;
- cuprind masuri de prevenire a accidentelor de munca si bolilor profesionale specifice activitatii din alimentatie publica;
- scopul:diminuarea riscurilor de accidente;
- se aplica persoanelor juridice si persoanelor fizice care desfasoara activitati in domeniul alimentatiei publice;

2.NORME DE IGIENA INDIVIDUALA SI LA LOCUL DE MUNCA.

a)igiena personala=totalitatea manoperelor pentru realizarea unei stari de curatenie a intregului corp,a imbracamintei si incaltamintei,astfel incat lucratorul san u devina o sursa de contaminare a produselor alimentare sau de imbolnavire personala;

- se face zilnic,iar in timpul lucrului ori de cate ori este nevoie,folosind substante si ustensile pentru spalati;
- in cazul ranirii in timpul lucrului,se acopera rana cu pansament steril;
- se interzice purtarea bijuteriilor precum si folosirea cosmeticelor sau a parfumurilor puternic mirositoare;
- se efectueaza examen medical periodic;

**Consecintele imbolnavirii consumatorilor:suferinte fizice si psihice,pierderi materiale,afectari sociale,ceeri de despagubire.*

b)echipamentul de protectie=piese de imbracaminte si incaltaminte pe care le folosesc lucratorii in timpul muncii;

Caracteristici:

- sa acopere suprafata corpului;
- sa nu degaja mirosuri sau substante toxice;
- sa nu jeneze miscarile corpului;
- sa aiba culori diferite pentru diferite locuri de munca;

Echipamentul de lucru se foloseste numai in timpul lucrului si se depoziteaza separate de hainele de strada.

C.Organizarea unitatilor de alimentatie publica.

1.Spatii destinate consumatorilor:

- spatii pentru primire(vestibule,hol,garderoba)dotate cu fotolii,canapele,masute, cuiere,suporturi.
- spatii pentru servire(saloane,gradini,terase,etc.)dotate cu mobilier(mese,scaune, console,gheridon)utilaje pentru servire(carucioare,spirtiere,vitrine,placi sofante)inventar pentru servire(vesela,tacamuri,inventar textile);
- spatii pentru grup sanitary destinat consumatorilor dotat cu materiale igienice si de dezinsectie;

2.Spatii de productie:

- spatii de prelucrare primara;
- bucataria calda;
- bucataria rece(buffet);
- laborator de cofetarie –patiserie;
- cofetaria;
- barul de serviciu-;acestea sunt dotate cu ustensile, utilaje, vase, material de intretinere si igiena.

3.Spatii de depozitare:

- de primire si receptie a marfurilor;
- de pastrare a alimentelor;
- de pastrare a utilajelor,mobilierului,obiectelor de inventar.

4.Spatii anexe:

- spalator pentru vase de bucatarie;
- spalator pentru vesela si pahare;
- oficiul-face legatura intre saloane,sectiile de productie si anexe.

5.Spatii destinate personalului unitatii:

- biroul sefului de unitate;
- vestier pentru salariati;
- grup sanitary-dotate cu mobilier adecvat,materiale igienice si de intretinere;

6.Spatii tehnice:

- centrala termica;
- tablou electric general;

- pompe, hidrofor, și alte instalații;
- casa liftului, etc.

7. Spații auxiliare:

- spalatorie;
- garaje, ateliere pentru mijloacele de transport;
- ateliere pentru mentinerea și repararea utilajelor, instalațiilor, etc.

D. Produse de cofetarie

1. Semipreparate de cofetarie.

Semipreparate = produse incomplete pregătite ce nu se pot consuma ca preparat finit, decât după combinarea a cel puțin două componente și continuarea procesului tehnologic.

Rol și importanță:

- participă la stabilirea valorii nutritive a preparatelor finite;
- influențează calitatea și valoarea comercială a preparatului finit;
- asigură ambalarea rapidă a preparatelor;
- usurează munca lucrătorilor;
- favorizează diversificarea gamei sortimentale;
- sunt componente de bază pentru celelalte preparate de cofetarie.

Materii prime folosite: zahăr, ou și făină, lapte, grăsimi, frică, fructe proaspete, alcool, fructe uleioase, legume proaspete.

Clasificarea semipreparatelor (conform materiei prime de bază)

a) din zahăr: siropuri, fondant, barot, zahăr ars. Caracteristici generale:

- au la bază zahărul;
- energie mecanică mare, aspect plăcut, culori variate;
- usor de digerat și asimilat.

Proces tehnologic general: fierberea sau caramelizarea zahărului.

b) din ou și făină: blat, foaie, coji indiene, piscoturi de sampanie. Caracteristici generale:

- forme și aspect diferite;
- posibilități de combinare cu toate semipreparatele de cofetarie;
- dau senzație de sațietate;
- valoare alimentară echilibrată;
- valoare energetică ridicată;
- se digeră și se asimilează ușor.

Proces tehnologic general: afanare fizică (baterea albusurilor, galbenusurilor, formarea compoziției, turnare, coacere)

c) Crème pe bază de : grăsimi, lapte și frică. Caracteristici generale:

- stare fizica:emulsii stabile;
- completeaza valoarea nutritive a preparatului finit;
- imbunatateste gustul,mirosul,aroma preparatului finit;
- stabilesc valoarea estetica;
- maresc gradul de sapiditate;
- diversifica gama sortimentala.

Proces tehnologic general:fierberea amestecului de materii prime.

d)pe baza de fructe proaspete:jeleu,fructe confiate,fructe in alcool,razaturi.Characteristici generale:

- valoare energetica ridicata;
- aspect placut;
- mentinerea culorii,gustului,consistentei;
- arome specifice;
- imbunatatesc valoarea estetica a preparatului finit.

Proces tehnologic general:este specific fiecarui preparat.

e)pe baza de fructe uleioase:martipan,praline.Characteristici generale:

- utilizare restransa(in special in bombonerie);
- mareste valoarea calorica a preparatului finit;
- gust deosebit;
- diversitate sortimentala;
- consumat in cantitati mari ingreuneaza digestia.

Proces tehnologic general:prelucrarea materiilor prime la rece sau la cald in functie de sortiment.

f)pe baza de albus:coji africane,coji Merengues,coji Mignonette.Characteristici generale:

- valoare energetica ridicata;
- greu de digerat.

Proces tehnologic general:prelucrarea la rece a materiilor prime prin trei metode diferite respectand proportiile dintre componente.

g)semipreparate auxiliare:frisca batuta,sos de cacao,brezar,ponci,svart,ciocolata cuvertura.Characteristici generale:

- sunt obtinute din materii prime diferite prin prelucrarea la rece sau la cald si utilizate in procesul de finisare al preparatelor de cofetarie.
- valoarea nutritive depinde de natura materiei prime;
- imbunatatesc aspectul comercial al preparatelor finite;
- se utilizeaza imediat dupa preparare pentru mentinerea calitatilor.

Calitatea semipreparatelor de cofetarie

Determinarea indicilor de calitate ale diferitelor semipreparate de cofetarie se face prin examen organoleptic:aspect exterior(forma,culoare,gust aroma),aspect interior(porozitate,grad de afanare,elasticitate,uniformitate),consistenta.

2. Tehnologia prajiturilor

Caracteristici generale:

- preparate complexe, bogate in glucide pure;
- calitati nutritive si energetice superioare;
- gust dulce pronuntat;
- aroma deosebita;
- forma, colorit si aspect placute;
- se asimileaza usor si rapid;
- sarace in substante minerale si vitamine;
- se prezinta sub forma de bucati mici(50-120 g);
- asocierea optima cu majoritatea preparatelor de cofetarie.

Clasificarea prajiturilor: cu blat, cu foi, cu coji, cu frisca, cu ciocolata.

a) Tehnologia prajiturilor cu blat. Caracteristici generale:

- structura stratificata-blat, crema;
- forma paralelipedica sau de cub;
- semipreparate folosite: blat alb sau colorat, siropuri, baroturi, fondant, fructe confiate, etc.;
- valoare alimentara si biologica mare (proteine complete).

Schema tehnologica generala:

- dozarea semipreparatelor;
- operatii pregatitoare;
- asamblare;
- portionare;
- finisare;
- ambalare.

Sortimente: Snit, Mocatine, Olimpiada, Moca, Broscute, etc.

b) Tehnologia prajiturilor cu frisca. Caracteristici generale:

- structura heterogena (cu support fainos sau nu) cu frisca batuta, siropuri, crème, adaosuri
- valoare biologica mare
- digestie usoara

Procesul tehnologic al prajiturilor cu frisca este variat, fiind specific fiecarei prajituri, cu respectarea conditiilor de calitate pentru frisca.

Clasificare: -prajituri cu support (piscot, foi, blat, aluat dospit, coji) Diplomat, Boema, etc.

-prajituri fara support-sarlote

c) Tehnologia prajiturilor cu foi de rulada. Caracteristici generale:

- forma cilindrica (foi umplute cu crema);
- semipreparate: foi albe sau colorate de rulada, sirop, crème diferit colorate, baroturi, fructe confiate, ciocolata cuvertura, etc.; gemuri, marmalade, zahar farin, cacao.
- valoare nutritive mare;
- grad ridicat de asimilare;
- forma specifica, gust fin.

Tehnologie generala:

- dozarea componentelor;
- prelucrarea preliminară a componentelor;
- tramparea foilor;
- umplerea foilor cu crema;
- rularea;
- racirea;
- finisarea ruladelor;
- barotarea;
- portionarea;
- decorare, ambalare.

Sortimente: Potcoave, Primavara, Marilena, Rulada, etc.

d) Tehnologia prajiturilor specialitati. Caracteristici generale:

- sunt produse de cofetarie superioare;
- valoare nutritive și calorică mare;
- semipreparate: foi, crème, fondant, apparet, coji indiene și Merengues; adaosuri diferite- fructe confiate, cacao, samburi;
- forme diferite, decorate estetic.

Clasificare: -prajituri din foi Dobos, Alcazar, Richard

- prajituri din coji indiene și Merengues
- prajituri de ciocolată;

Procesul tehnologic diferă în funcție de natura suportului și de modul de trampare, barotare

Sortimente: Dobos, Excelent, Aluneta, Rihard, Negrese, Buzdugan, Ciuperci, Piersici, etc.

3) Tehnologia torturilor

Caracteristici generale:

- preparate de cofetarie prezentate la bucată, simple sau supraetajate și comercializate la Kg.
- valoare nutritive ridicată și complexă;
- semipreparate: blat sau foi, crema, siropuri, elemente pentru décor, etc;
- valoare energetică mare;
- aspect estetic deosebit în funcție de evenimentul pentru care a fost comandat;
- calitatea lor depinde de calitatea deosebită a semipreparatelor;
- aspectul plăcut favorizează secreția gastrică;
- digestie ușoară.

Proces tehnologic general:

- dozarea semipreparatelor;
- prelucrarea primară;
- tramparea;
- umplerea;

- racirea cremei;
- glasarea sau barotarea;
- asezarea pe support;
- decorarea, prezentarea, ambalare.

Conditii de preparare:

- respectarea stricta a retetei;
- utilizarea semipreparatelor corespunzatoare calitativ si cu aspect comercial;
- blatul se foloseste a doua zi dupa preparare;
- dupa umplere se tine la rece pentru solidificarea cremei si fixarea corecta a foilor;
- semipreparatele pentru glasare sa fie fluide;
- decorul se aplica dupa racirea glazurii;
- sa fie pastrate la rece pana la servire,

Clasificarea torturilor:-

- *dupa semipreparatul folosit:-din blat-alb, fistic, fructe;
- din foi-Dobos, Rchard;
- cu frisca-Diplomat, Merengues.

- *dupa modul de finisare:-glasate;
- barotate;
- in crema.

- *dupa modul de prezentare:-piese;
- fantezii;
- aniversare.

Condițiile de calitate ale prajiturilor și torturilor se face prin examen organoleptic (aspect exterior și interior, gust, aroma, determinarea partilor componente).

4. Tehnologia înghețatei și a specialităților din înghețată

Caracteristici generale:

- au o textura complexa formata dintr-un amestec de ingrediente:lapte sau produse lactate, zahar, arome, coloranti, stabilizatori, emulgatori, zeamil, frisca, ou, fructe, arahide, etc.
- valoare nutritive deosebite;
- structura omogena, consistenta, fina, cremoasa;
- valoare calorică ridicată;
- gust și arome deosebite.

Proces tehnologic general:

- verificarea calitativa a materiilor prime si auxiliare;
- dozarea materiilor prime conform retetei;
- formarea compozitiei prin amestecul componentelor;
- fierberea (amestecarea continua) la 74-80 grade C=20 minute;
- strecurarea compozitiei;
- racirea compozitiei;

- inghetarea compozitiei;
- depozitarea inghetatei, servirea.

Clasificarea inghetatelor-dupa adaosurile folosite:

- *inghetata simpla;
- *inghetata cu frisca;
- *inghetata Apicola(zaharul inlocuit cu miere);
- *inghetata Bucuresti(ouale sunt inlocuite partial sau total cu gelatina sau zeamil).

Produse de inghetata:

- *pe baza de compozitii de lapte si ou;
- *pe baza de fructe;
- *casate;
- *parfeuri;
- *specialitati de inghetata.

5.Defectele de fabricatie ce se pot produce in timpul procesului tehnologic al semipreparatelor, prajiturilor, torturilor si inghetatei-cauze-remedieri.

6.Transformarile suferite de elementele componente ale preoaratelor de cofetarie sunt legate de pregatirea semipreparatelor, pregatirea primara a materiilor prime, procedeele termice folosite

SUPPORT DE CURS

MODULUL II. ESTETICA PRODUSELOR DE COFETARIE

A.Rolul elementelor de décor pentru estetica produselor de cofetarie.

Elementele de décor=semipreparateobtinue prin prelucrarea la rece sau cald.

Rol si importanta:

- participa la finisarea si infrumusetarea preparatelor;
- intregesc si completeaza aspectul commercial;
- completeaza gramajul;
- acopera anumite defecte;
- pun in valoare maiestria lucratorului;
- mijloc rapid si efficient pentru reclama laboratorului;
- au caracteristici organoleptice deosebite(culori diferite,armonie si forme variate)
- respecta cu fidelitate forma,aspectul si culoarea elementelor din natura

B.Tehnologia obtinerii elementelor de décor din zahar.

- *Materii prime necesare:zahar,apa,glucoza;coloranti alimentary;
- *Ustensile,vase:vase,masa de marmura,linguri inox,tifon,cutite.
- *Tehnologia specifica:obtinerea siropului prin fierberea zaharului cu apa in diferite proportii;impartirea in bucati;colorarea;tablarea manuala;modelarea manuala in forma de flori:flori,frunze,tije,fructe,cosulete,grilaje,farfurii,casete.
- *Utilizare:montarea pe torturi si prajituri.

2.realizarea elementelor de décor din pastiaj

- *Materii prime:fondant,lapte praf,coloranti alimentary.
- *Proces tehnologic:prelucrare la rece.:
 - se omogenizeaza fondantul prin framantare;
 - se adauga laptele praf,se framanta-pasta tare;
 - se rupe pasta in bucati si se coloreaza;
 - se acopera cu tifon umed;
 - se realizeaza diverse flori cu tije,petale .
- *Utilizare:se monteaza pe torturi;se folosesc imediat sau se pot pastra timp de 30 de zile,in cutii de carton acoperite.

C.Elemente de décor din ciocolata.

1.Rol si importanta:

- rol estetic-culoarea specifica ciocolatei,care permite aplicarea ei pe orice glazura sip e orice culoare;din ciocolata se pot executa elemente de décor,atat pentru partile laterale cat si pentru suprafata prajiturilor/torturilor si glazurilor;
- rol nutritive:-completeaza valoarea energetica si calitatile gustative ale prajiturilor/torturilor la care se asociaza.

2.Tehnologia de obtinere a elementelor de décor din ciocolata:

- materii prime:ciocolata cuvertura,ulei.
- ustensile:vase, linguri inox,cornet din hartie pergament sau celofan,fasii de hartie,hartie pergament,cutite,forme de metal sau material plastic special,tifon.

3.Tehnologie specifica: -fluidizarea ciocolatei la 40 de grade C;

- glasarea totala sau partiala a produselor;
- turnarea sub forma de:*gratar simplu, gratar dublu, filigran,lantisor;*
- taierea ciocolatei in forme geometrice;

-umplerea formelor cu ciocolata pentru

figurine: *pasari, flori, oua, iepurasi, ursuleti, etc.*

4.Utilizarea ciocolatei:turnarea pe sortimente de torturi si prajituri;comercializarea figurinelor,ca atare,in ambalaje atractive.

D.Elemente de décor din crema,fructe confiate,fondant,baroturi si alte produse.

1.Stabilirea cremelor,fructelor confiate,fondantului,baroturilor si altor produse necesare decorarii produselor de cofetarie.:

- *Crème:acelasi sortiment ca pentru umplerea prajiturilor si torturilor;
- *Frisca:simpla,cu cacao sau alte adaosuri,in functie de reteta produsului;
- *Fructe confiate:aromatizate cu produsul;
- *Fondantul:aromatizat cu produsul;
- *Baroturile din:fondant,granulat,griat,fructe uleioase;se aleg in functie de caracteristicile produsului;
- *Martipan:simplu,colorat si modelat in functie de produs;
- *Piscoturi si langues de chat-fixarea pe suprafata unor preparate;
- *Jeleu-ingerea suprafetelor unor produse;
- *Zahar farin,pudra de cacao-pudrarea diferitelor sortimente.

2.Decorarea produselor de cofetarie cu elemente de décor din crema,fructe confiate,fondant,baroturi,frisca si alte produse specifice:
-ustensile:vase,site,linguri inox,pos cu sprit,cornet de hartie,blat din lemn,cutite,forme metalice mici,merdenea,razatori,planseta,masina speciala pentru fileuri,masina speciala pentru barot.

3.Decorarea produselor prin:
-turnarefrisca(aveline mari si mici,forme diferite,specifice unor sortimente);
-glasare(turnare):fondantul;
-taiere,decupare si aplicare:fructe confiate(patratele,romburi,triunghiuri,etc.)
-barotare-aplicarea barotului pe anumite parti ale produsului,conform indicatiilor din reteta;
-aplicare/fixare:martipan,langues de chat,piscoturi;pudrare-zahar farin,cacao.

Instrument de evaluare:fisa de lucru

Unitatea de competenta nr.4 -Asigurarea calitatii

Competenta nr.1Aplica norme de calitate in domeniul de activitate

Unitatea de competenta nr.6-Igiena si securitatea muncii

Competenta nr.1Aplica legislatia si reglementarile privind securitatea sisanatatea la locul de munca,prevenirea si stingerea incendiilor

Competenta nr.2.la masuri pentru reducerea factorilor de risc la locul de munca.

Cerinta:Respectarea calitatii produselor,a igienei si securitatii muncii

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Identificarea normelor de calitate specifice domeniului de activitate: -instructiuni de lucru; -caiet de sarcini; -norme interne; -criterii si indicatori nationale,europene si internationale				
2.	Utilizarea normelor de calitate in activitatea curenta: -reglementarea activitatii ca proces				
3.	Insusirea drepturilor si responsabilitatilor la locul de munca in functie de normele prevazute la instructajele de protectia muncii: -instructaj periodic; -echipament de protectie specific locului de munca; Respectarea si aplicarea normelor de protectie a muncii				

4.	<p>Identificarea factorilor de risc:</p> <ul style="list-style-type: none"> -curenti de aer; -temperatura; -umiditate; -ventilatie; - zgomote 				
5.	Inlaturarea factorilor de risc				



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

Instrument de evaluare:fisa de observatie

Unitatea de competenta nr.13.Realizarea produselor de cofetarie

Competenta nr.2.Obținerea sortimentelor de prajituri

Cerina:Realizati 10 buc. Prajitura "Olimpiada"

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1.	Evaluarea 2.	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Incadrare in grupa de : "Prajituri cu blat alb"				
2.	Precizari privind caracteristici ale preparatului: -forma patrata; -barotat; -decorat cu romb de ciocolata				
3.	Cantitati pentru 10 buc.: -blat alb-220g -sirop cu rom-145 ml -crema apparel cu alone-350g -barot de alone-200g -ciocolata-15g .				
4.	Verificarea calitatii semipreparatelor-conditii de ad- misibilitate: -blat bine copt,elastic; -crema omogena cu miros de alone; -sirop limpede,miros de rom; -barot cu granule uniforme,bine acoperit cu zahar,culoare galben-aurie.				



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECȚIEI SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

5.	<p>Organizarea locului de munca:</p> <ul style="list-style-type: none">*pregatirea mesei de lucru;*alegerea și pregătirea ustensilelor specifice: <ul style="list-style-type: none">-castroane;-vas pentru sirop;-chipcea;-paleta;-planseta de aluminiu;-razatoare;-tel;-cutit de cofetarie;-pensula;-pos cu dui;-croseta cu trei brate;-hartie pergament;-chese;-platouri.				
6.	<p>Realizarea preparatului</p> <ul style="list-style-type: none">*operatii pregătitoare: <ul style="list-style-type: none">-omogenizarea cremei și separarea în două părți egale;-pregătirea elementelor decorative;-nivelarea blatului.- <p>taiere în 2</p> <ul style="list-style-type: none">*asamblarea și finisarea: <ul style="list-style-type: none">-alezarea foii pe planseta;-tramparea cu sirop;-umplere cu crema;-aplicarea celei de-a doua foi;-se presează, se trampează, se unge custrat subțire de crema;				



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	<ul style="list-style-type: none">-se toarna o avelina in mijloc;-se baroteaza total;-se decoreaza cu romb de ciocolata				
7.	<p>Verificarea calitatii produsului finit:</p> <ul style="list-style-type: none">-forma-patrata,superior bombata;-aspect exterior-barotata total,avelina in mijloc cu romb de ciocolata;-aspect interior-2 foi de blat egale,porozitate uniforma,intercalate cu strat de crema omogena,fara goluri de aer;-miros si gust-placute,specifice alunelor prajite,fara miros de ranced;-gramaj-85g.				
8	<p>Prezentare si servire:</p> <ul style="list-style-type: none">-se aseaza in chesa				

Numele elevului
Clasa

Tehnologia produselor de cofetarie
Semipreparate

TEST

I. Completați spațiile libere cu noțiunile corecte, corespunzătoare enunțurilor de mai jos:

1. Deși are o structură complexă, semipreparatele constituie _____ din preparat;
2. Semipreparatele influențează _____ preparatelor finite.

II. Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect, din următoarele enunțuri:

1. Pentru realizarea siropului de trambat se folosesc:
 - a) apă în cantitate mai mare decât zahăr;
 - b) cantități egale de apă și zahăr;
 - c) zahăr în cantitate mai mare decât apă.
2. În fondantul de bombonerie se adaugă:
 - a) glucoza;
 - b) zeamă;
 - c) sare de lămâie.
3. Compoziția de ruladă se toarnă în strat subțire de:
 - a) 3-4 mm.;
 - b) 3-4 cm.;
 - c) 1 cm.
4. Piscoturile de șampanie fac parte din grupa de semipreparate:
 - a) din ou și făină;
 - b) din zahăr;
 - c) pe bază de grăsimi.
5. Crema ganaj are la bază:
 - a) frișcă, ciocolată și făină;
 - b) ciocolată și făină;
 - c) frișcă și ciocolată.
6. Fructele și legumele confiate se obțin prin:
 - a) fierberea acestora în sirop de zahăr circa 15';
 - b) fierberea repetată a acestora în sirop de zahăr până la suprasaturare;
 - c) fierberea acestora în apă și zahăr.
7. Martipanul este un semipreparat din:
 - a) fructe uleioase;
 - b) pudră de fructe uleioase;
 - c) fondant cu fructe uleioase.
8. Cojile africane se coc:
 - a) în cuptor cu ușa deschisă, la temperatura minimă, 5-6 ore;
 - b) în cuptor cu ușa închisă la temperatura minimă;

c) în cuptor la temperatură mare.

9. Brezarul este un semipreparat obținut din:

- a) margini de blat umplut, prajituri defecte;
- b) făină, ou, crema de ciocolată;
- c) maruntirea semipreparatelor din ou și făina rămasă din uniformizarea blaturilor.

10. Cauzele aspectului de tăiat al semipreparatului frisca bătută, sunt:

- a) nu are conținut normal de grăsime;
- b) zahăr insuficient;
- c) frisca prea rece.

BAREM DE CORECTARE

I.:

1. parti;

2.calitatea si aspectul.

II:

- 1.-b;
- 2.-c;
- 3.-a;
- 4.-a;
- 5.-c;
- 6.-b;
- 7.-c;
- 8.-a;
- 9.-c;
- 10.-a.

Numele elevului
Clasa

Tehnologia produselor de cofetarie
Tehnologia prajiturilor

TEST

I. Completați spațiile libere cu notiunile corecte enunțurilor de mai jos:

1. Preparatele de cofetarie sunt cuprinse în categoria produselor _____.
 2. Prajiturile se pastrează la temperatură de _____ și umiditate _____.

II. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect din enunțurile de mai jos:

1. Pentru pregătirea prajiturilor cu blat colorat se folosesc următoarele semipreparate:

- a) blat colorat;
- b) sirop cu aroma de fructe;
- c) fructe proaspete.

2. Buturuga mică are gramajul:

- a) 330 g.;
- b) 300 g.
- c) 280 g

3. Prajitura "Caraiman" face parte din grupa:

- a) prajituri din blat;
- b) prajituri din foi Richard;
- c) prajituri din foi Alcazar.

III. Apreciați cu DA sau NU următoarele afirmații:

1. Glasarea este o operație de însiropare a blatului _____
 2. Forma necorespunzătoare a prajiturii "Aluneta" se datorează tăierii defectoase _____
 3. Crema ganaj are la bază ciocolată cuvertură _____

IV. Completați tabelul de mai jos cu elementele corespunzătoare notiunilor:

Semipreparate din ou și făină	Sortimente de prajituri
	Richard
Foie Alcazar	
	Diplomat
Coji indiene	
	Olimpiada
	Mazarina

BAREM DE CORECTARE

I.:



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

- 1.-zaharoase;
- 2.-+4grade C;75%.

II.:

- 1.-a;
- 2._c;
- 3.-c.

III:

- 1.-NU;
- 2.-DA;
- 3.-DA.

IV.:

Foi Richard- Richard
Foie Alcazar- Aluneta;
Piscoturi de sampanie- Diplomat;
Coji indiene- Indiene cu frisca;
Blat alb- Olimpiada;
Blat alb glasat- Mazarina.

Numele elevului
Clasa

Tehnologia produselor de cofetarie

FISA DE LUCRU

Intocmii” fisa tehnologica”a prajiturii DOBOS ,dupa urmatoarea schema:

Grupa de preparate
Prajituri cu foi

Denumirea produsului
DOBOS

I. Caracterizarea produsului-----

II. Componente pentru 10 buc.

Nr. Crt.	Componente	U/M	Cantitate	Produs Finit
1	Foi dobos	Kg.	0,260	
2	Crema de cacao	Kg.	0,550	90 g.
3	Barot granulat de alune	Kg.	0,070	
4	Zahar pentru glasat	Kg.	0,100	

III. Verificarea calitatii: determinari organoleptice:

a) foi dobos-----

b) crema de cacao-----

c) barot granulat de alune-----

IV. Ustensile si utilaje folosite-----

V. Proces tehnologic:

1. Operatii pregatitoare-----

2.Tehnica prepararii-----

VI.Verificarea calitatii produsului finit-----

VII.Prezentare si servire-----

Instrument de evaluare:fisa de lucru

Unitatea de competenta nr.13.:Realizarea produselor de cofetarie

Competenta nr.3.:Obtinerea sortimentelor de torturi.

Cerinta:Realizeaza 1Kg. tort "Dobos"

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Incadrarea in grupa a tortului Dobos:				



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	"Torturi pe baza de foi dobos si Richard				
2.	Precizari privind caracteristicile generale ale grupei:Torturi pe baza de foi dobos si Richard: -straturi de foi in alternanta cu crème diferite(cacao, ganaj); -torturi netramplate.				
3.	Organizarea locului de munca: *pregatirea mesei de lucru; *alegerea si pregatirea ustensilelor de lucru: -cazanel de cofetarie; -tel; -strecuratoare; -vase; -cantar; -pahar gradat; -gratar; -lingura de lemn; -cutit inox; -chese.				
4.	Dozarea semipreparatelor conform retetei: -foi dobos-6buc.cu acelasi diametru si aceeasi greutate; -crema de cacao-1Kg. -barot de fondant cacao-70g; -zahar-120 g. -gramaj-1Kg.				
5.	Realizarea preparatului:Tort dobos, respectand etapele procesului tehnologic: *operatii pregatitoare:				



MINISTERUL MUNCII, RESURSELOR UMANE ȘI
PROTECȚIEI SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	<p>-indepartarea surplusului de faina de pe suprafata foilor; -griarea zaharului pana la galben-roscat(topire totala); *operatii tehnologice: -se umplu 5 foi cu crema si se lasa la rece; -peste a 6 a foaie se toarna zaharul caramelizat si se intinde uniform cu cutitul;se indeparteaza surplusul;se delimiteaza bucati in forma de triunghi fara sa se taie tortul;se raceste complet; -se acopera la exterior cu crema de cacao-pe lateral;apoi cu barot; *décor-avelina,zahar caramelizat sau fructe confiate; *prezentare pe chese.</p>				
6.	<p>Verificarea caracteristicilor conform normelor: Aspect exterior:forma rotunda ,uniforma,aspect placut,décor adecvat; -aspect interior:foi dobos uniforme ca grosime,in strat alteranativ cu crema omogena; -gust si miros caracteristic de foi dobos si crema de cacao; -culoare caracteristica-caramel</p>				

Instrument de evaluare:fisa de lucru

Unitatea de competenta nr.13.:Realizarea produselor de cofetarie

Competenta nr.4.Obtinerea sortimentelor de inghetata

Cerinta:Realizeaza 1Kg. de inghetata simpla cu capsuni

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1.	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Incatrarea in grupa a Inghetatei simple cu capsuni: "Inghetata pe baza de fructe"				
2.	Precizari privind caracteristicile generale ale grupei de inghetate pe baza de fructe: -cantinut mare de zahar; -gust acrisor; -lipsa produselor lactate;				
3.	Organizarea locului de munca: *pregatirea mesei de lucru; *alegerea si pregatirea ustensilelor si utilajelor specifice: -vase; -strecuratoare; -masina de inghetat; -tel;				
4.	Dozarea materiilor prime conform retie: -zahar-330 g.				



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect finanțat prin Phare



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	<ul style="list-style-type: none">-capsuni-200 g.-sare de lamaie-5 g.-apa-600 ml.-colorant alimentar-0,1 g.-albus-(ou)-1 buc				
5.	<p>Realizarea preparatului:</p> <p>*operatii pregatitoare:</p> <ul style="list-style-type: none">-selectarea si spalarea fructelor;-psarea prin sita;-amestecarea cu o parte de zahar25%;-fierberea 3-5';-dizolvarea sari de lamaie si amestecul cu restul de zahar;amestecarea cu colorantul alimentar dizolvat; <p>*tehnica prepararii:</p> <ul style="list-style-type: none">-peste compozitia rezultata se adauga pulpa de capsuni si albusul batut-se omogenizeaza pana la alifiere*se depoziteaza la rece pana la consum				
6.	<p>Verificarea calitatii inghetatei conform normelor:</p> <ul style="list-style-type: none">-aspect:compozitie omogena,alifioasa,-culoare specifica fructelor;-gust,miros,aroma- <p>caracteristica componentelor si fuctelor</p>				

Instrument de evaluare:fisa de lucru

Unitatea de competenta nr.14Eestetica produselor de cofetarie

Competenta nr.2:Executa elemente de décor

Cerinta:Realizeaza 1Kg.elemente de décor din Dragan

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1	Incadrarea in grupa a elementelor din dragan: "Semipreparate pe baza de zahar"				
2.	Precizari privind caracteristicile grupei de elemente de décor din dragan: -utilizare pentru piese ornamentale pentru vitrine si expozitii				
3.	Organizarea locului de munca: *pregatirea mesei de lucru; *alegerea si pregatirea ustensilelor si utilajelor specifice				
4.	Dozarea materiilor prime conform retie: -zahar farin- 1,040 Kg.; -albus-2 buc.; -gelatina-5 g.;				



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECȚIEI SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	<ul style="list-style-type: none">-sare de lamiae-0,25 g.;-coloranti-0,5 ml.;-amidon-10 g.				
5.	<p>Realizarea elementelor de décor din dragan:</p> <ul style="list-style-type: none">*prelucrarea primara:<ul style="list-style-type: none">-zaharul farin se cerne;-albusul se bate;-amidonul se hidrateaza;-sarea de lamiae se dizolva;*tehnica prepararii:<ul style="list-style-type: none">-formarea compozitiei;-colorare;-omogenizare prin framantare;-intindere in foi subtiri-decupare cu sabloane speciale;-uscare, indepartarea amidonului;-spalare cu apa acidulate pentru imprimarea luciului;-montare.				
6.	<p>Verificarea calitatii conform normei:</p> <ul style="list-style-type: none">-aspect: suprafata neteda, fara pori, fara urme de amidon si cu luciu pronuntat;-culoare apropiata de cea naturala;				

	<p>-bine uscata, cu aceeasi grosime; -sa imite cu fidelitate formele date</p>				
--	---	--	--	--	--

Instrument de evaluare:fisa de lucru



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

Unitatea de competența nr.14.:Estetica produselor de cofetarie

Competența nr.2.:Executa elemente de décor

Cerința:Realizeaza 1Kg. de elemente de décor din pastiaj

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Incadrare in grupa a elementelor de décor din pastiaj: "Semipreparate din zahar"-fondant				
2.	Precizari privind caracteristicile grupei de semipreparate pe baza de fondant: -pasta tare; -culoare alba imaculata; -fara crusta la suprafata				
3.	Organizarea locului de munca: *pregatirea mesei de lucru; *alegerea si pregatirea ustensilelor specifice				
4.	Dozarea materiilor prime: -zahar-980 g.; -glucoza lichida-270 g. -apa 270 ml. -lapte praf-300 g; -coloranti alimentary-5 g				
5.	Realizarea semipreparatului: -omogenizarea fondantului alb prin				



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

	<p>framantare; -se adauga laptele praf si se continua framantarea-pastatare; -se rupe pasta in mai multe bucati si se coloreaza fiecare in functie de floarea pe care o imita; -se preseaza cu dosul unei linguri prin miscari circulare pana se subtiaza; -se realizeaza:flori ,frunzulite,tije; -se utilizeaza imediat sau se pastreaza circa 30 zile.</p>				
6.	<p>Verificarea calitatii conform normelor: -flori de dimensiuni mici; -aspect mat; -culori cat mai apropiate de realitate; -petale forte subtiri si sensibile; -gust dulce pronuntat de lapte praf</p>				

Instrument de evaluare:fisa de lucru

Unitatea de competenta nr.14:Estetica produselor de cofetarie

Competenta nr.2.:Executa elemente de décor.

Cerinta :Realizeaza 1 Kg. de elemente de décor din ciocolata



UNIUNEA EUROPEANĂ
Proiect finanțat prin Phare



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECȚIEI SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

Nr. Crt.	Cerinte	Evaluarea 1	Evaluarea 2	Rezultatul evaluarii	Data
1.	Incadrarea in grupa de semipreparate a elementelor de décor din ciocolata: "Semipreparate auxiliare"				
2.	Precizari privind caracteristicile grupei de semipreparate auxiliare: -aspect decorative;				
3.	Organizarea locului de munca: *pregatirea mesei de lucru; *alegerea ustensilelor specifice si pregatirea lor.				
4.	Dozarea materiilor prime: -ciocolata menaj-900 g. -ulei-150 ml.				
5.	Realizarea elementelor de décor din ciocolata: -se taie ciocolata menaj in bucati mici; -se pune intr-un cazanel apoi in baie marina amestecand din cand in cand cu atentie,pana la modificarea consistentei; -se aseaza vasul pe gheata si se tableza(amesteca) pana se raceste la temperature de 37 de grade(se face proba) -se utilizeaza la glasarea si decorarea prajiturilor,torturilor,bomboanelor sau ca adios in componenta cremelor(gratar de ciocolata,filigran,figure geometrice,etc.)				
6.	Verificarea calitatii elementelor de décor din ciocolata: -luciu ; -forme cat mai apropiate de elementele naturale imitate; -culoare caracteristica ciocolatei; -gust dulce specific; -pastrarea formei				



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516



MINISTERUL MUNCII FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

Numele elevului
Clasa

Tehnologia produselor de
cofetarie

TEST

I. Completați spațiile libere cu notiunile corespunzătoare textelor de mai jos:

- 0,5p 1. Pregătirea torturilor se face prin utilizarea diferitelor _____
0,5p 2. Decorarea are un rol esențial în procesul de _____ a torturilor;
0,5p 3. Tortul crant are în componența barotul griat de _____ ;

II. Incercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect, din enunțurile de mai jos:

1. La realizarea tortului de cafea se utilizează:
0,5p a) cafea amestec;
b) cafea solubilă;
c) svalt din cafea naturală.
2. Tortul dobos are la bază:
0,5p a) foi dobos;
b) blat alb;
c) foi Richard.
3. Tortul diplomat face parte din grupă:
0,5p a) torturi pe bază de foi;
b) torturi pe bază de frică;
c) torturi din ciocolată.
4. Torturi fantezi:
0,5p a) sunt torturi cu o formă caracteristică;
b) sunt torturi aniversare;
c) sunt torturi cu forme în funcție de imaginația lucrătorului;
5. În tortul "Maresal" predomină:
0,5p a) crema ganaj simplă;
b) frică;
c) crema de fructe.

III. Asociați notiunile din coloana A, cu elementele corespunzătoare notiunilor, din coloana B:
2,5p

A	B
---	---

1.specialitati Melba	a.inghetata fistic
2.Csate	b.inghetata de ananas
3.Parfeuri	c.inghetata Maresal
4.Compozitie pe baza de lapte si oua	d.inghetata profiterol
5.Compozitie pe baza de fructe	e.inghetata Fraise-Melba
6.Specialitati de inghetata	

IV.Alcatuiti un eseu cu titlul:"Casata Maresal",dupa urmatoarea schema:

2,5p

- incadrarea in grupa de inghetate;
- caracteristicile grupei;
- materii prime utilizate;
- proces tehnologic-prezentare.

BAREM DE CORECTARE

I.:

- 1-semipreparate;
- 2-finisare;
- 3-nuci.

II.:

- 1-c
- 2-a
- 3-b
- 4-c
- 5-a

III.1-e;

- 2-c;
- 3—
- 4-a;
- 5-b;
- 6-d.

IV.Casata Maresal se incadreaza in grupa”Casate”,care are urmatoarele caracteristici generale:

- se obtine din mai multe sortimente de inghetata cu diferite adaosuri;
- valoarea nutritiva data de compozitia sortimentelor de inghetate.

Materii prime utilizate:cele utilizate la obtinerea sortimentului de inghetata care sta la baza obtinerii casatei(inghetata de cacao cu frisca,inghetata de vanilie cu frisca)

Proces tehnologic:cele doua sotimente de inghetata se introduce in forme de casata,in straturi suprapuse.Lamijloc se introduce fructe confiate tocate marunt.Se fixeaza capacul la forma si se introduce in congelator pentru congelare;dupa congelare,se scoate din forme si se taie in bucati care se glaseaza cu ciocolata cuvertura si se lasa la rece pentru a se intari;se impacheteaza in hartie pergament crystal si foita de staniol de diferite culori.

Se acorda un punct din oficiu

Numele elevului
Clasa

Estetica produselor de cofetarie

Intocmiti fisa tehnologica a unui element de décor din dragan:

FISA TEHNOLOGICA

Grupa de preparate
Elemente de décor

Denumirea produsului
Elemente de dragan



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMĂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

1. Caracterizarea produsului-----

2. Componente pentru 1Kg.

Nr. Crt.	Componente	U/M	Cantitati	Produs finit
1.	Zahar farin	Kg	1,040	
2.	Oua	Buc.	2	
3.	Gelatina	Kg.	0,005	1 Kg.
4.	Sare de lamaie	Kg	0,025	
5.	Coloranti	l	0,005	
6.	Amidon	Kl	0,010	

3. Verificarea calitatii materiilor prime:

Zahar farin-----

Oua-----

Gelatina-----

Sare de lamaie-----

Coloranti-----

Amidon-----

4. Ustensile si utilaje folosite-----

5. Proces tehnologic:

a)-----

b) tehnica prepararii-----



MINISTERUL MUNCII, FAMILIEI ȘI
PROTECTORII SOCIALE



FUNDAȚIA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PREUNIVERSITAR AL COOPERĂȚIEI MEȘTEȘUGĂREȘTI "SPIRU HARET"

București, Strada Economu Cezărescu nr.47-59, sector 6, Tel./Fax: 021 3114516

6. Indici de calitate ai produsului-----

7. Utilizare-----