

Educație tehnologică și aplicații practice / Clasa a V-a

Unitatea de învățare: Tehnologii de preparare a alimentelor

Lecție: Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor

## FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Prepararea și comercializarea produselor alimentare se realizează de către lucrătorii în alimentația publică, în spații speciale.

În alimentația publică, prepararea și servirea alimentelor este asigurată de către specializările:

- lucrător în alimentație publică;
- bucătar;
- cofetar-patiser;
- brutar;
- preparator produse din carne (măcelar);
- chelner;
- șef de sală.

**Lucrătorul în alimentație publică** - muncește în bucătărie și realizează preparate cu grad redus de complexitate, finalizează prepararea produselor alimentare simple (în restaurante, cafenele, hoteluri, puncte de fast-food, spitale etc.) și servește clienții.

Pregătește sala de servire în așteptarea consumatorilor și debarasează mesele clienților.

**Bucătarul** asigură prepararea meniurilor eficient și profesionist, respectă regulile de igienă, are o imaginație culinară dezvoltată, este creativ și orientat către satisfacția clienților.

Este sprijinit în activitate de către ajutorul de bucătar.



Bucătar



Un bucătar care se specializează pe gătitul de pizza, devine pizzaiolo. **Pizzaiolo** își desfășoară activitatea în pizzerii, fast-food-uri sau în alte unități de alimentație publică în care realizează pizza în vederea servirii sau vânzării.

**Cofetar-patiserul** prepară produse de cofetărie-patiserie, realizează decorațiuni pentru produsele de cofetărie-patiserie, ambalează și pregătește produsele pentru comercializare.



Cofetar-patiser

**Brutarul** realizează diferite produse de panificație în fabrici și în brutăriile mici: diverse sortimente de pâine, produse de franzelărie și cu adaosuri (specialități), produse dietetice, covrigi, chifle, cornuri, biscuiți, vafe etc.

Întocmit – prof. Protopopescu Gabriela / Școala Gimnazială Nr. 1 Eforie Nord / L.T.E.R. Techirghiol

Brutarul pregătește și prelucrează aluatul pentru obținerea produselor de panificație.



*Brutar*

**Măcelarul** se ocupă cu tăierea animalelor pentru consum în vederea vânzării. El taie, tranșează, porționează carnea și o procesează.

Prelevează eșantioanele pentru analizele de laborator și pentru controlul calității produselor.

Lucrează în abatoare, fabrici pentru prelucrarea cărnii, în măcelării mici sau în pescării.

În unele cazuri vinde carnea și produsele din carne pe care le prepară.



**Șeful de sală** supraveghează sala de servire din punct de vedere al aspectului, curățeniei, igienei și coordonează activitatea ospătarilor și barmanilor

**Chelnerul** (ospătarul) - participă la pregătirea sălilor de servire, controlează curățenia acestora, vesela și mobilierul.

Primește clienții, prezintă meniul, preia comenzile și îi servește cu preparate specifice.



*Chelner*

În domeniul comercializării produselor alimentare, **vânzătorul** primește, depozitează în condiții adecvate, expune și distribuie produse alimentare consumatorilor; este preocupat de informarea și buna servire a clienților.



*Vânzător*

Pentru ca produsele alimentare de calitate să ajungă pe mesele consumatorilor, este nevoie de parcurgerea unor etape de lucru, în fiecare etapă muncind oameni calificați.

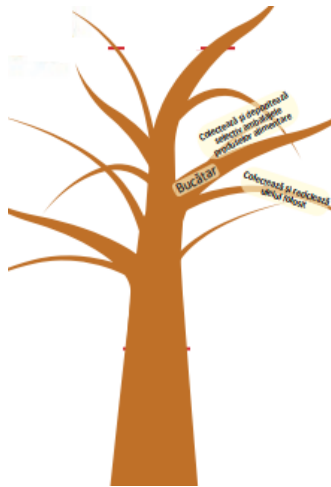
Pentru a ocupa unul din aceste locuri de muncă, o persoană trebuie să urmeze o școală de calificare în domeniu, să aibă talent de organizare la locul de muncă, să poată distinge gusturile și mirosurile.

Chelnerul trebuie să aibă abilitatea de a lucra cu oamenii, răbdare, un comportament cultivat și maniere elegante, abilități pentru calcul matematic, o memorie bună și aptitudini de a învăța limbi străine.

### Temă:

Desenați pe caiet “**Arborele meseriilor**”. Pe fiecare ramură notați o profesie / ocupație / meserie din domeniul preparării și servirii alimentelor.

Pe ramificațiile acestora, notați trei comportamente specifice prin care se manifestă respect și grijă față de mediul înconjurător.



**Joc de rol.** Imaginați-vă că vă aflați într-o cofetărie sau restaurant. Stabiliți ce produse se servesc, ce ocupații are personalul care lucrează în aceste spații. Simulați un dialog între un client și un angajat. Schimbați rolurile.

### Bibliografie:

- ✓ Popescu, Ramona-Eugenia, Galeș, Cristina, Rotaru, Ioana Corina, Vlăduț, Daniela - Educație tehnologică și aplicații practice: manual pentru clasa a V-a, Editura Corint Logistic, București, 2017
- ✓ Mocanu, Marinela, Dache, Magda, Săndulescu, Loredana-Irena - Educație tehnologică și aplicații practice: manual pentru clasa a V-a, Editura Aramis Print, București, 2017
- ✓ Lichiardopol, Gabriela, Stoicescu, Viorica, Neacșu, Silvica - Educație tehnologică și aplicații practice: manual pentru clasa a V-a, Editura Litera, București, 2017
- ✓ Neamțu, Elena Carmena, Halbac, Violeta - Educație tehnologică și aplicații practice: manual pentru clasa a V-a, Editura Ascendia Design, București, 2017
- ✓ Olteanu, Stela, Lazăr, Natalia - Educație tehnologică și aplicații practice: manual pentru clasa a V-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2017
- ✓ Videoclipuri:
  - Descoperă meseria de Bucătar  
<https://www.youtube.com/watch?v=uxR04lugOzo>
  - Meseria de COFETAR, prezentată la VITRINA cu MESERII  
<https://www.youtube.com/watch?v=-u-DrF7YbQo>
  - Descoperă meseria de Cofetar  
<https://www.youtube.com/watch?v=ulhdIIIInqHI>

## ANEXĂ

Desenați pe caiet Arborele meseriilor. Pe fiecare ramură notați o profesie / ocupație / meserie din domeniul preparării și servirii alimentelor.

Pe ramificațiile acestora, notați trei comportamente specifice prin care se manifestă respect și grijă față de mediul înconjurător.

