



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 6. Educație și competențe
Obiectiv specific 6.14
Titlul proiectului: Pregătiți pentru piața muncii
Beneficiar: "Universitatea Spiru Haret"
Contract POCU/90/6.13/6.14/106242

GHID DE DESFĂȘURARE A STAGIULUI DE PRACTICĂ PENTRU CLASA A XI-A CALIFICAREA „TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE”



Tutore practică: Tănase Florin-Cătălin

Întreprinderea/instituția: S.C. CONTINENTAL HOTELS S.A.

Tutore practică: Apostol Dragoș

Întreprinderea/instituția: S.C. CONTINENTAL HOTELS S.A.

Tutore practică: Gologan Jenel

Întreprinderea/instituția: S.C. SUFRO COMPANY S.R.L.

Expert stagii de practică: Patache Laura



UNIUNEA EUROPEANĂ

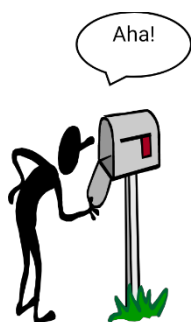


Instrumente Structurale
2014-2020

Ca și **tehnician în gastronomie** veți desfășura pe piața muncii activități de supraveghere și coordonare a desfășurării activității din bucătărie. Voi veți valorifica competențele de comunicare, cât și de utilizare a softurilor specifice, dobândite și nu în ultimul rând veți putea aplica tehnici de îmbunătățire continuă a calității la locul de muncă, de lucru în echipă și de dezvoltare durabilă.

Unitatea de competențe: **Organizarea producției în gastronomie**

După parcurgerea acestui ghid elevii vor fi capabili:



...să știe:

- Să planifice dotarea unității de alimentație;
- Să asigure necesarul de echipamente tehnologice;
- Să calculeze consumurile specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor;
- Să calculeze prețurile preparatelor;
- Să prepare, să porționeze și să distribuie produsele culinare și produsele de patiserie-cofetărie;
- Să conserve preparatele culinare și produsele de patiserie-cofetărie.



...să înțeleagă:

- Nevoile clientului;
- Factorii care influențează consumul de materie primă, materiale și produse finite;
- Modul de relaționare cu furnizorii, colegii de muncă și clienții.



...să poată:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Să gestioneze stocurile de materii prime, materiale și produse finite;
- Să aplice sistemele de control;
- Să promoveze produsele obținute;
- Să conceapă rețete noi;
- Să gestioneze documentele specifice din unitățile de alimentație;
- Să respecte procedurile specifice activității din unitățile de alimentație.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Săptămâna 1

Obiective:

Activități practice privind calcularea consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor

Activități practice specifice produselor de tip catering:

- *Stabilirea ofertei de preparate de tip catering;*
- *Verificarea calității produselor de catering și întocmirea documentelor specifice;*
- *Depozitarea și păstrarea pentru conservare a preparatelor de tip catering;*
- *Organizarea evenimentelor speciale;*
- *Servirea preparatelor de tip catering cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special.*

Efectuarea tehnologiilor specifice bucătăriei tradiționale românești:

- *Stabilirea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal;*
- *Obținerea preparatelor cu specific zonal;*
- *Promovarea preparatelor tradiționale;*
- *Includerea în meniuri a preparatelor tradiționale;*
- *Fidelizarea consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național.*

În conformitate Ordonanța Guvernului nr. 99/2000¹ prin **serviciu de alimentație publică** se înțelege activitatea de pregătire, preparare, prezentare și servire a produselor și a băuturilor pentru consumul acestora în unități specializate sau la domiciliul/locul de muncă al consumatorilor.

Conform legislației aplicabile în domeniu, unitățile de alimentație publică se pot clasifica în două mari categorii:

¹ Ordonanța Guvernului nr. 99/ 2000 privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată în Monitorul Oficial nr. 603/2007, art.4, litera g, URL: <http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/24110>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

1. **Structuri de primire turistică cu funcțiuni de alimentație publică:** unități de alimentație publică din incinta structurilor de primire cu funcțiuni de cazare (inclusiv cele care deservește acestora), unități de alimentație publică situate în stațiuni turistice, precum și cele administrate de societăți comerciale de turism, restaurante, baruri, unități de fast-food, cofetării, patiserii, etc.

Aceste structuri se clasifică pe stele, respectiv margarete în cazul pensiunilor turistice și agroturistice, în funcție de caracteristicile constructive, dotări și calitatea serviciilor pe care le oferă potrivit condițiilor și criteriilor minim obligatorii cuprinse în Normele Metodologice din Ordinul 65 din 2013².

2. **Unități de alimentație publică, altele decât cele incluse în structurile de primire turistice,** reglementate de prevederile cuprinse în Hotărârea Guvernului (H.G.) nr.843/1999³, privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică, neincluse în structurile de primire turistice.

Astfel în conformitate cu prevederile cuprinse în Anexa la H.G. nr.843/1999, ca regulă generală, unitatea de alimentație publică reprezintă localul public în care se servesc preparate culinare, produse de cofetărie-patiserie, băuturi, caracterizându-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. Conform acestui act normativ, acestea se clasifică pe tipuri de unități de alimentație publică, dintre care le vom menționa pe cele mai des întâlnite în rețeaua comercială și anume:

- **Restaurant clasic** - unitate de alimentație publică în care consumatorii sunt serviți cu un variat sortiment de preparate culinare de cofetărie-patiserie, cafea, băuturi etc. Pentru crearea unei atmosfere recreative se pot oferi programe artistice sau alte mijloace de distracție. Personalul de producție și de servire are o calificare de profil.

² Ordinul Autorității Naționale pentru Turism - Ministerului Economiei nr.65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, publicat în Monitorul Oficial nr. 353 din 14 iunie 2013, URL: <http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/148944>

³ Hotărârea Guvernului nr. 843/1999 privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică neincluse în structurile de primire turistice, publicată în Monitorul Oficial nr. 510 din 21 octombrie 1999, URL: <http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocumentAfis/19615>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- *Restaurant cu specific* - unitate de alimentație publică care prin amenajări, dotări, ținuta lucrătorilor și preparatele culinare oferite corespunde unui specific local, regional, național (restaurant "românesc", "moldovenesc", "dobrogean", "bănățean", pescăresc, vânătorec, etc.) sau reprezintă unități tradiționale - han, cramă, colibă, șură etc.

- *Pizzerie* - unitate specializată care oferă, cu preponderență, sortimente de pizza și de paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, produse de patiserie și

sortiment variat de băuturi, cu preponderență slab alcoolizate.

- *Bar* - unitate de alimentație publică cu program de zi sau de noapte în care se desfac băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment restrâns de produse culinare.

Cadrul ambiental este completat cu program artistic, audiții muzicale, jocuri electronice și video. Aceasta categorie cuprinde și Disco-bar, Video-bar, Discotecă, Cafe-bar, Cafenea.

- *Fast-Food* - unitate care propune clienței sale, în principal tineri, o servire rapidă de produse, la prețuri unitare. Oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regulă bazat pe un singur produs de bază și este prezentată de obicei pe panouri luminoase. Preparatele sunt preluate de clienți la casa în momentul plății și consumate pe loc sau în afara unității. Produsele sunt oferite în inventar de servire de unică folosință.

- *Unități tip cofetărie, patiserie* - sunt unități de alimentație publică care oferă consumatorilor preparate de cofetărie-patiserie produse în laboratoarele proprii sau în laboratoarele altor unități de profil, biscuiți și produse zaharoase ale producătorilor specializați, băuturi nealcoolice, cafea, ceai, fructe, produse specifice micului dejun, precum și diferite sortimente de băuturi fine pentru consum la domiciliu. Majoritatea unităților de acest tip, pe lângă asigurarea condițiilor pentru consumul pe loc, vând și produse pentru consum la domiciliu.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Materii prime și auxiliare în unitatea de alimentație

În funcție de ponderea pe care o dețin alimentele în cadrul unui preparat, alimentele se clasifică în 2 grupe:

I. **Materii prime:** sunt acele alimente care nu pot lipsi din cadrul unui preparat, nu pot fi substituite, având un rol foarte important în organism deoarece asigură necesarul nutritiv și energetic de care organismul are nevoie.

II. **Materii auxiliare:** nu influențează valoarea nutritivă și energetică a preparatului, influențând doar gustul, aroma, culoarea și consistența preparatului. Ele pot fi substituite sau pot lipsi din preparate.

În funcție de proveniență, materiile prime se clasifică în 2 grupe:

- materii prime de origine vegetală;
- materii prime de origine animală.

1. **Materii prime de origine vegetală**

Din această categorie fac parte: cerealele și produsele cerealiere, legumele, fructele, zahărul, amidonul, mierea de albine, glucoza și grăsimile vegetale.

♦ **Cereale și produse cerealiere** conțin:

- proteine de origine vegetală 7-20%;
- sărace în grăsimi 0.9-8%;
- sărace în apă 7-16%;
- glucide;
- amidon 23-76%;
- săruri minerale (se găsesc cu precădere în învelișul bobului de cereală);
- vitamine;
- învelișul bobului conține celuloză care favorizează tractul intestinal.

Pentru a fi comestibile, cerealele se prelucrează industrial obținându-se: crupe, griș, mălai, orez, făină, paste făinoase.

După modul de prelucrare a bobului se obțin:

1. **crupe normale întregi** (deporticate, polizate, glasate din orez; arpacaș din grâu sau din orz) și **fragmentate** (mălai din porumb, griș din grâu, brizura de orez);

2. **crupe laminate: opărite**, fulgi (din ovăz) și **prăjite**, fulgi (din porumb/ grâu).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

◆ **Legumele** sunt materii prime de origine vegetală, fiind apreciate pentru valoarea lor nutritivă, estetică și diversitatea sortimentală. Constituie o sursă importantă de glucide, săruri minerale, vitamine și totodată asigură necesarul de celuloză pentru tractul intestinal. Au acțiune alcalinizantă, neutralizând aciditatea excesivă din organism realizând echilibrul acido-bazic. Aciditate crescută în urma consumului de carne sau alimente de origine animală.

Compoziția chimică a legumelor:

- apă 75-96%;
- glucide simple, amidon, celuloză: 5-20%;
- proteine 1-6%;
- grăsimi 0.1-0.4%;
- săruri minerale: calciu, fier, fosfor, natriu, potasiu, magneziu.

Recomandare:

- minim 75 g/ zi legume crude;
- 250-350 g/ zi legume fierte.

Digestibilitatea legumelor este ușoară pentru organism și în funcție de celuloza pe care o conțin.

◆ **Fructele** sunt folosite ca aliment în stare naturală sau prelucrate, obținându-se diferite preparate. Au conținut bogat în vitamine, săruri minerale, acizi organici, celuloză și amidon. Rolul fructelor este:

- mineralizarea și vitaminizarea organismului;
- acțiune alcalinizantă;
- acțiune colagogă;
- acțiune laxativă;
- acțiune anti-constipativă;
- acțiune diuretică.

Fructele pot fi: semințioase; nucifere; sămburifere; citrice; fructele arbuștilor; fructe acidulate; fructe cu gust astringent sau fructe amidonoase.

◆ **Amidonul** se găsește în miezul bobului de cereală, în legume uscate, mazăre și cartof.

◆ **Gluciza** este vâscoasă. Se extrage din fructe și din trestie de zahăr.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- ◆ *Zahărul* este obținut prin prelucrarea sfeclei de zahăr sau a trestiei de zahăr.
- ◆ *Mierea de albine* este produsul fabricat de albine, din nectarul cules din unele flori.
- ◆ *Grăsimile* sunt obținute din țesutul adipos, fructe și semințe.

Grăsimile se clasifică în: grăsimi de origine vegetală (ulei de floarea soarelui, ulei de soia, ulei de măsline); grăsimi vegetale solubile (untul de cacao) și grăsimi de origine animală (untura de porc, grăsimea de pasăre, grăsimi mixte).

2. *Materii prime de origine animală*

Carnea este un aliment aproape indispensabil omului datorită nutrienților pe care îi conține și rolului acestora în organism. Carnea constituie o sursă importantă de proteine, cu o valoare biologică mare apropiată de cele din structura țesutului uman, de aceea este considerată aliment de bază cu rol plastic.

În grupa carne sunt incluse:

1. Carne de măcelarie
2. Carne de pasăre
3. Carne de vânat
4. Carne de pește
5. Crustacee, moluște și batracieni
6. Fructe de mare

Laptele este un aliment de origine animală cu valoare biologică mare, este considerat un aliment aproape complet, de aceea este indispensabil tuturor categoriilor de vârstă. Asigură dezvoltarea normală a organismului tânăr în primele luni de viață.

Valoarea nutritivă este dată de conținutul de proteine care este cuprins între 3.7-5.7%, conținutul de grăsimi de 3.5-8.2%, glucide 5-7%, săruri minerale (natriu, potasiu, magneziu, mangan, iod, fosfor, cupru), vitamine liposolubile (A,D,E,K) și vitamine hidrosolubile (C,B1,B2,B3,B12). Conține apă până la 850-870 g/ litru.

Oul este un aliment aproape complet. Conține: apă (peste 86%), proteine cu valoare biologică mare (13%), glucoză și enzime. Gălbenușul conține vitamine liposolubile (A,D,E,K), grăsimi sub formă de fosfolipide bogate în cefalină și lecitină cu rol energetic și în sistemul nervos.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

3. *Materii auxiliare*

Stimulentele sunt produse de origine vegetală folosite sub formă de băuturi cu rolul de a stimula sistemul nervos. Conțin: cofeină, alcaloizi, teină, teobromină.

Condimentele sunt substanțe care dau gust și aromă mâncării, deschid pofta de mâncare și ușurează digestia. În cantități mari irită mucoasa stomacală.

Condimentele picante sunt: piperul, boia, muștarul: făină din boabe de muștar care se hidratează cu apă și se lasă la macerat, apoi se adaugă zahăr, oțet, vin, sare și condimente, caperele (din mugurii floralii ai unui arbore) se adună primavara și se marinează în oțet și sare. Au gust picant.

Condimentele aromate sunt: vanilia (din păstaie de vanilie culeasă din arbore de vanilie), cuișoarele, nucșoara, scorțișoara, chimionul, coriandrul, foile de dafin și foile de nufăr.

Condimentele acide sunt: oțetul (fermentație acetică a alcoolului), acidul citric, acidul tartaric (sarea de lămâie), sarea (din saline și sarea de mare).

Alte condimente utilizate sunt: hasmatuchiul, leușteanul, pătrunjelul, tarhonul, cimbrul, rozmarinul, mărarul ș.a.

Produse industriale: muștar, ketchup, tabasco, esențe și coloranți alimentari.

Afânători și substanțe gelifiante

1. *Afânători*

- chimici: bicarbonat de sodiu, bicarbonat de amoniu, praf de copt;
- biochimici: drojdia de bere, drojdia uscată;
- fizici: prin înglobarea unei cantități mari de aer.

2. *Substanțe gelifiante*

- gelatina alimentară (proteine de clasă a 3-a);
- agar-agar: substanță gelatinoasă obținută din alge marine;
- amidon din porumb;
- comozinul: substanță gelifiantă care se obține din fructe citrice prin fierbere îndelungată.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Calcularea consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor

Să estimăm:

O linguriță rasă = 10 g

Făină

O cană rasă = 250 g de făină

Un pahar plin = 125 g

O lingură = 15 g

O lingură cu vârf = 25 g

O linguriță rasă = 5 g

Zahăr tos

O cană rasă = 200 g

O lingură rasă = 25 g

O lingură cu vârf = 30 g

O linguriță rasă = 6 g

Zahăr pudră

O cană rasă = 180 g

O lingură rasă = 23 g

O lingură cu vârf = 27 g

O linguriță rasă = 5 g

Lichide

O cană = 250 ml

O ceașcă de cafea = 200 ml

Un pahar = 150 ml

Un polonic mic = 80 ml

O lingură plină = 15 ml

O linguriță plină = 5 ml

Mălai, griș

O lingură rasă = 15 g

Pesmet

O lingură rasă = 12 g

Orez

O lingură rasă = 20 g

Un pahar = 230 g

Smântână

O lingură cu vârf = 25 g

Un pahar = 250 g

Nucă măcinată

Un pahar = 200 g

O lingură plină = 25 g

“O nucă” de unt, margarină sau untură înseamnă 20 g.

“Un praf” sau “un vârf de cuțit” de sare cuprinde 2 g.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Fișa 1- Pulpe de pui la cuptor cu ghimbir

Cantitate: 2 porții

Timp de preparare: 10 minute + marinare + temperare

Timp de gătit: 30 minute

Ingrediente:

2 pulpe de pui, cu piele, circa 350 g în total

2 linguri de suc de lămâie – 30 ml

4 linguri de ulei de masline – 60 ml

Sare – 20 gr.

Piper – 10 gr.

3-4 căței de usturoi, tocați foarte mărunț – 20 gr.

1 linguriță de ghimbir ras – 10 g

2 lingurițe de frunzulițe de cimbru

1 ardei iute uscat, pisat – 5 gr.

1 linguriță de miere – 5 ml

1 linguriță de coajă rasă de lămâie – 10 g

Calcularea consumurilor se face în funcție de numărul de porții și preparate care se vor servi în unitatea alimentară respectivă.

În restaurantele mari sunt programe de gestiune care calculează direct cantitățile de ingrediente necesare în funcție de numărul de porții în baza rețetelor.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Rețetele pentru preparate de bază din carne
de pasăre cu sos

Componente	U/M	Sortiment	Gramaj pentru o porție produs finit	Cantități brute pentru 10 porții	
		Pui cu roșii -carne 90 g -roșii sos 230 g	Ostropel din carne de pui -carne 90 g -sos 100 g -cartofi 120 g	Ciulama de pui cu mămăliguță -carne 90 g -sos 200 g -mămăliguță 200 g	Anghemacht cu carne de pui -carne 90 g -sos 100 g -cartofi 120 g
Carne de pui	K _g	1,300	1,300	1,300	1,300
calitatea I	K _g	0,150	0,150	0,100	0,150
Ulei, untură	K _g	-	-	0,100	-
Margarină	K _g	-	-	0,100	0,025
sau unt	K _g	0,300	0,200	0,100	0,100
Ceapă	K _g	-	0,100	0,100	0,100
Morcovi	K _g	-	-	0,100	-
Țelină	K _g	0,050	0,050	0,300	0,150
Făină	K _g	0,030	0,030	0,020	0,050
Sare	K _g	0,001	-	-	-
Piper	K _g	0,030	-	-	-
Zahăr	K _g	0,100	0,100	-	-
Pastă de tomate	K _g	2,500	-	-	-
Roșii proaspete sau conservă	K _g	1,250	-	-	-
Usturoi	L	-	0,050	-	-
Vin alb	K _g	0,050	0,050	-	-
Pătrunjel verde	K _g	-	1,250	-	2,000
Supă de pasăre	K _g	-	2,000	-	2,000
Cartofi	K _g	-	-	2,000	-
Mămăliguță prăjită	K _g	-	-	-	0,050
Lămâie	K _g	-	-	-	0,100
Pătrunjel rădăcină					

Serviciile de catering

Prin **servicii de catering** înțelegem activitatea de preparare, furnizare, prezentare și servire a unor preparate culinare – de obicei gourmet – reci și/sau calde, sărate și/sau dulci și/sau băuturi, în mod profesional, în conformitate cu legislația în vigoare, pe bază de comandă personalizată, cu un nivel maxim de confort și într-un timp stabilit de comun acord între furnizor și beneficiar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Diferența dintre a comanda mâncare la domiciliu și de a contracta servicii de catering rezidă în flexibilitatea celor din urmă. Serviciile de catering trebuie să se ridice atât la nivelul exigențelor clientului, cât și la exigențele pieței. Produsul de catering este destinat consumului public sau privat, în diferite spații, acoperind diverse stiluri și tipuri, și răspunzând nevoilor clientului în ceea ce privește calitatea preparatelor alimentare, modul de prezentare al acestora, precum și serviciile complementare oferite.

Un serviciu complet de catering include, așadar, preparare, furnizare, servire și debarasare, în funcție de tipul de eveniment / client pentru care s-a solicitat serviciul respectiv. **Furnizorii de catering** sunt în general și organizatori de evenimente, punând la dispoziția beneficiarului nu numai preparatele culinare, ci și mobilier, accesorii, personal specializat pentru servire și debarasare etc.

Avantajul cel mai mare al serviciilor de catering este adaptabilitatea, flexibilitatea și competența acestora. Un serviciu de catering presupune interacțiunea directă dintre furnizor/ prestator și beneficiar, pentru ca cel dintâi să înțeleagă mai bine nevoile celui din urmă.

Dincolo de a furniza mâncare, experții în catering sunt responsabili și de crearea unei atmosfere, a unui decor, și chiar a unui program complet de divertisment. Dacă în urmă cu câțiva ani alimentele erau singurul criteriu de evaluare a unui serviciu de catering, în prezent, exigențele au crescut. Serviciile de catering trebuie să fie capabile să se adapteze nu numai spațiului în care va avea loc evenimentul, ci și tipului de client, tematicii evenimentului, tipului de participanți la eveniment, rigorilor alimentației sănătoase sau de nișă etc.

Un serviciu de catering profesionist este capabil să se adapteze oricărei solicitări venite din partea clientului. Există câteva domenii largi de catering, precum și nenumărate tipuri de catering specializate, catalogate în funcție de stil sau mod de servire. În continuare, le vom discuta pe fiecare în detaliu.

În general, serviciile de catering se împart pe trei domenii principale.

1. Catering-ul industrial

Catering-ul industrial este cea mai puțin sofisticată sau elegantă formă de catering, dar este una dintre cele mai răspândite în întreaga lume. Vorbim aici despre



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

gătirea, porționarea, furnizarea și debarasarea de preparate culinare în cantități mari, destinate școlilor, spitalelor, închisorilor, armatei, cantinelor etc. Deși pare simplu la prima vedere, catering-ul industrial trebuie să respecte nenumărate exigențe și standarde nutriționale, de igienă, logistice și legislative.

2. Catering-ul de transport

În acest domeniu vorbim despre prepararea, porționarea, furnizarea și debarasarea de preparate alimentare destinate companiilor aeriene, companiilor de navigație pasageri (nave de croazieră) și companiilor de trafic feroviar. În general, furnizorii de catering în domeniul transportului oferă mici gustări, snacks-uri sau feluri de mâncare atent alese și porționate (dacă vorbim despre companii aeriene de linie sau nave de croaziera, trenuri etc.).

3. Catering-ul comercial

Serviciile de catering comercial sunt printre cele mai solicitate în zilele noastre de către entități private sau publice. Sofisticate, personalizate în funcție de cerințele clientului și foarte bine reglementate sub aspect legislativ, serviciile de catering comercial pot acoperi o infinitate de stiluri. Știm cu toții că putem beneficia de catering evenimente/ conferințe sau catering corporate, de catering pentru petreceri/aniversări în familie și multe altele.

Cateringul comercial, așa cum menționam mai devreme, implică o relație directă cu beneficiarul final. Aceste interacțiuni au menirea de a dezvolta și diversifica oferta gastronomică, precum și de a le da furnizorilor de catering măsura exigenței clienților. În ziua de azi, firmele de catering trebuie să facă față cu succes atât competiției de pe piață, cât și pretențiilor clienților, care devin din ce în ce mai riguroși atunci când evaluează un serviciu. Pe lângă gustul preparatelor (criteriu unic până nu demult), în ziua de azi clientul pune un foarte mare accent și pe:

- ✓ locul de proveniență al ingredientelor și calitatea acestora;
- ✓ modul de preparare;
- ✓ condițiile în care are loc procesul de preparare, conservare și transport;
- ✓ aspectul estetic al preparatelor;
- ✓ diversitatea meniului, ce trebuie să cuprindă preparate tradiționale, internaționale, gourmet și/sau de nișă;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- ✓ versatilitatea preparatelor pentru a satisface unele restricții și preferințe culinare specifice (mâncare vegetariană/ vegană, fără sare, fără gluten, kosher, diete speciale etc.);
- ✓ tehnologiile moderne, bucătăriile profesionale și expertiza bucătarilor care sunt capabili să se adapteze la trendurile gastronomice moderne;
- ✓ aportul nutrițional echilibrat al preparatelor;
- ✓ servicii suplimentare de logistică, servire, debarasare, organizare eveniment;
- ✓ promptitudine și adaptabilitate la cerințele clientului;
- ✓ modalități de plată flexibile.

Din acest motiv, pentru a avea succes, firmele de catering fac tot posibilul să se ridice la înălțimea tuturor acestor așteptări și chiar să le depășească.

Serviciile de catering comerciale acoperă o gamă foarte largă de evenimente: petreceri private sau corporative, nunți, botezuri, înmormântări, conferințe, întâlniri de afaceri, expoziții, lansări, aniversări, petreceri tematice, luarea prânzului la birou de către toți angajații unei firme (instituții) etc.

În plus, în foarte multe cazuri, furnizorul de catering este responsabil și cu aranjarea și decorarea locației, contractarea serviciilor de impresariat artistic și entertainment, contractarea altor servicii conexe (aranjamente florale, decoruri tematice, echipamente audio-video etc.), debarasarea și curățenia locației după încheierea evenimentului etc.

3.1. Catering de tip "Specialități"

Un astfel de furnizor de catering își construiește reputația, brand-ul și clientela bazându-se pe unul sau mai multe talente culinare unice sau de nișă. De exemplu, aici intră acei furnizori de catering specializați pe mâncare etnică (mexicană, chinezească, libaneză etc.), pe prepararea peștelui și fructelor de mare, pe mâncare vegetariană/vegană, pe anumite tipuri de preparate (deserturi, aperitive etc.). Unele astfel de companii de catering furnizează numai torturi pentru nunți sau aniversări, în timp ce altele se specializează pe prepararea, furnizarea și servirea de aperitive și băuturi pentru cocktail-uri.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

3.2. Catering evenimente

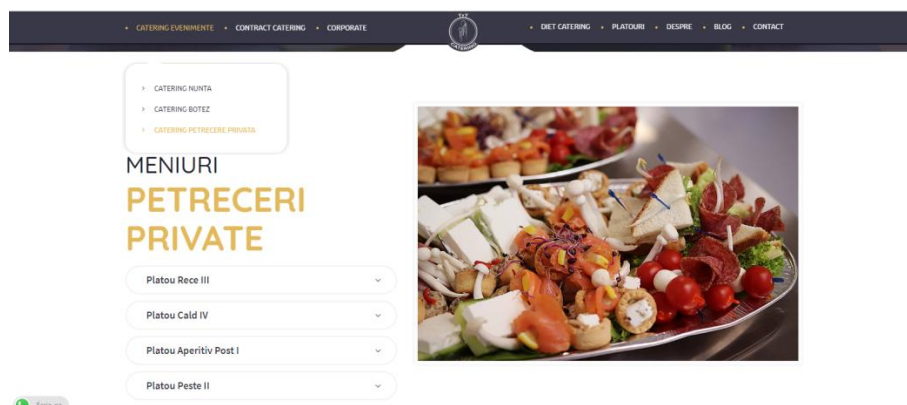
În această categorie intră majoritatea firmelor de catering (de la noi din țară și din străinătate). Preparatele culinare, băuturile și serviciile pot acoperi o gamă foarte largă de evenimente, adaptându-se la un număr variabil de invitați.

Astfel de servicii pot organiza de la A la Z o aniversare în familie, dar se pot ridica și la standardele unui banchet cu 500 de invitați. Indiferent dacă clientul organizează o petrecere de Crăciun corporate la sediu pentru 50 de persoane, o conferință internațională pentru 1000 de persoane, sau o întâlnire de afaceri cu 5 persoane, firma de catering evenimente este capabilă să se ridice la înălțimea așteptărilor.

Atunci când se furnizează un astfel de serviciu, firma de catering este în general responsabilă cu prepararea mâncării în avans și servirea ei în cadrul evenimentului. În funcție de necesitățile clientului, furnizorul de catering poate asigura și servicii de debarasare, dar și servicii conexe (decor, divertisment etc.).

Catering-ul de evenimente este, de asemenea, cel mai flexibil și mai creativ astfel de serviciu. Clientul are la dispoziție o mare varietate de preparate din care poate să aleagă, iar furnizorul îi pune la dispoziție și un consultant care să recomande anumite preparate în funcție de numărul de invitați, tema evenimentului, locația evenimentului, ocazia, tipul de eveniment organizat etc.

Astfel de firme sunt și cele mai căutate deoarece clienții primesc servicii complete, oferte personalizate, consultanță, meniuri care acoperă cele mai complexe și sofisticate gusturi și nevoi, personal specializat și multe altele. Mâncarea este preparată la comandă și este livrată proaspătă și în forme de prezentare atractive.





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

În ceea ce privește catering-ul de evenimente, trebuie să știi că această categorie poate fi împărțită în mai multe subdomenii, în funcție de tipul de servire pe care îl preferi. Nu toate companiile de catering pot să acopere aceste subdomenii, de aceea este important să știi ce să soliciți și la ce să te aștepți.

În funcție de modul de organizare și servire, iată care sunt principalele tipuri de servire la un eveniment:

- ✓ *Platou destinat fiecăruia invitat:* Acest tip de servire este similar cu cel cunoscut din restaurante. Serviciul de catering, folosind personal specializat, se îngrijește ca fiecare invitat să primească un platou/farfurie cu preparate și/sau băuturile comandate dintr-un meniu cu un număr relativ fix de opțiuni. În general, acest serviciu de catering se preferă la evenimentele cu un număr foarte mare de participanți pentru a reduce timpii de așteptare, aglomerația etc.
- ✓ *Table d'hote:* Acest tip de servire, împrumutat de asemenea din industria de alimentație publică, este asociat cu căldura și generozitatea. Bucătarul sau maestrul culinari contractați vor așeza pe o masă, într-un display atractiv, toate preparatele comandate. Invitații vor sta la rând ca să fie serviți cu preparatele pe care și le doresc. În general, un astfel de serviciu se recomandă la evenimente de dimensiuni mici sau medii, în care fiecare invitat este asistat de personalul firmei de catering în alegerea preparatelor care le fac cu ochiul. Un mare avantaj este acela că așezarea felurilor de mâncare la vedere, în design-uri atractive, reprezintă o carte de vizită pentru firma de catering și un plus de inovație din partea organizatorului.
- ✓ *Serviciul de tip rusesc:* Preferat în general pentru cocktail-uri, petreceri private cu un număr mic sau mediu de invitați, aniversări/ petreceri corporate, evenimente de strângere de fonduri, expoziții, lansări etc., acest tip de serviciu implică prezentarea unor aperitive și băuturi pe platouri purtate de către chelneri printre invitați, pe tot parcursul evenimentului. Astfel de evenimente sunt cele cu un caracter mai mult informal, la care de regulă invitații nu se așază propriu-zis la masă, dar au ocazia să se delecteze cu diverse preparate reci și calde care pot fi consumate dintr-o singură mușcătură.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- ✓ *Serviciu de tip francez:* Acest serviciu se pretează mai bine la evenimentele formale, elegante, de tip fine dining. Serviciul de catering nu oferă numai preparatele culinare, ci se ocupă și de servirea lor pe parcursul întregului eveniment, astfel încât invitații să se poată concentra la evenimentul în sine și să comande preparate și băuturi fără a se apropia de zona de servire.
- ✓ *Bufetul suedez tradițional:* Probabil cea mai răspândită modalitate de servire a participanților la un eveniment, bufetul suedez oferă la vedere mese încărcate cu gustări reci și calde, salate, deserturi și băuturi. Invitații la eveniment se servesc singuri din preparatele pe care le preferă.
- ✓ *Cocktail party:* De obicei, la aceste petreceri se servesc numai băuturi, cocktail-uri și snacks-uri. În acest caz, accentul se pune mai mult pe băuturi decât pe mâncare. Chelnerii poartă tăvi cu băuturi și snacks-uri printre invitați și de obicei îi întâmpină la intrarea în spațiul destinat evenimentului.

3.3 Catering livrare

Acest tip de serviciu de catering a devenit foarte popular în mediul corporate în ultimii ani la noi în țară. Este vorba despre acele servicii care, de exemplu, asigură masa de prânz angajaților companiilor sau instituțiilor. În general, preparatele se aleg dintr-un meniu destul de fix, iar livrarea se face la sediul companiei în recipiente specifice, de obicei de unică folosință.

3.4. Catering mobil

Comaniile care asigură servicii de catering mobil sunt în general un hibrid de catering specializat și tonete de fast food. Mai exact, sunt acele vehicule sau tonete mobile care oferă preparate de tip gourmet, sandvișuri, diverse tipuri de mâncare etnică sau preparate bazate pe un anumit tip de ingredient.

Astfel de vehicule și standuri sunt ușor de întâlnit în cadrul unor evenimente publice în spații libere, la concerte, convenții, târguri, în spații comerciale ample (mall-uri de exemplu) și multe altele. Unele astfel de servicii pot fi confundate cu tonetele de fast-food, cu diferența că oferă produse cu un grad mai înalt de calitate și specificitate.



CONTRACT DE PRESTARI SERVICII
(MODEL)
- CATERING -

Nr. _____ / _____

CAP. I PARTILE CONTRACTANTE

Art. 1 Prestatorul si Clientul

(1) **Societatea Comerciala** _____,
Sediul: _____,
Inmatriculare la Oficiul Registrului Comertului _____ **Nr.** _____,
Cod Unic de Inregistrare/Cod fiscal: _____,
Cont bancar nr. _____,
Banca _____ **sucursala** _____,
Telefon _____ **e-mail** _____,
reprezentata legal de
DI/D-na _____, **in calitate de:** _____,
identificat(a) prin : _____, **Seria** _____, **nr.** _____, **eliberat de** _____, **la**
data de _____, **Telefon** _____, **e-mail** _____,
in calitate de **PRESTATOR DE SEVICII**, denumita in continuare in prezentul contract **Prestator**,

si
(2) **Societatea Comerciala** _____,
Sediul: _____,
Inmatriculare la Oficiul Registrului Comertului _____ **Nr.** _____,
Cod Unic de Inregistrare/Cod fiscal: _____,
Cont bancar nr. _____,
Banca _____ **sucursala** _____,
Telefon _____ **e-mail** _____,
reprezentata legal de
DI/D-na _____, **in calitate de:** _____,
identificat(a) prin : _____, **Seria** _____, **nr.** _____, **eliberat de** _____, **la**
data de _____, **Telefon** _____, **e-mail** _____,
in calitate de **CLIENT**, denumita in continuare in prezentul contract **Client**,

(in cazul in care Client este o persoana fizica, se va completa doar spatiul rezervat acesteia)
avand ca temei legal *Legea nr.321/2009 privind comercializarea produselor alimentare, actualizata (ultima actualizare are in vedere inclusiv Legea nr. 247/2010 pentru modificarea si completarea Legii nr.321/2009 privind comercializarea produselor alimentare), O.G 99/2000 privind comercializarea produselor si serviciilor de piata, actualizata (ultima actualizare are in vedere inclusiv Ordonanta de urgenta nr.22/2012 pentru modificarea si completarea Ordonantei Guvernului nr.99/2000 privind comercializarea produselor si*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

serviciilor de piata si pentru abrogarea Hotararii Guvernului nr. 1.454/2004 pentru aprobarea criteriilor de implantare a structurilor de vanzare cu amanuntul cu suprafata mare si definirea tipologiei structurilor de vanzare), precum si legislatia romana in materie, in vigoare, au convenit incheierea prezentului contract in urmatoarele conditii:

CAP. II OBIECTUL CONTRACTULUI

Art.2 Obiectul contractului

- (1) *Obiectul prezentului contract il constituie prestarea de catre Prestator in favoarea Clientului a serviciilor de livrare la comanda a preparatelor culinare comandate de Client - denumite in continuare in prezentul contract „servicii de catering”, in schimbul achitarii de catre Client, Prestatorului, a pretului aferent acestor servicii.*
- (2) *Serviciile de catering vor fi prestate Clientului in baza comenzilor acestuia, ce se constituie in anexe la contract si fac parte integranta din acesta (ex. **Anexa 1- Comanda nr.1**).*
- (3) *Preparatele culinare, denumite in contract „meniuri” sunt cele din ofertele Prestatorului. Pentru comenzi ce nu se regasesc in oferte, Prestatorul poate conveni cu Clientul realizarea acestora la comanda, cu stabilirea pretului si termenului de finalizare.*

Art.3 Ofertele Prestatorului. Liste de preturi. Comenzile Clientului

- (1) *Comenzile Clientului se efectueaza in baza ofertelor de meniuri prezentate de Prestator si listelor de preturi aferente. Ofertele Prestatorului pot fi prezentate periodic Clientului, prin fax sau email sau pot fi consultate de catre Client online pe site-ul _____.*
- (2) *Listele de preturi sunt valabile _____ zile lucratoare de la data inscrisa pe liste. Dupa aceasta data listele de preturi pot fi modificate de catre Prestator. In cazul in care Clientul a lansat comanda inainte de expirarea termenului cu privire la valabilitatea listei de preturi, Prestatorul va onora comanda la pretul initial chiar daca acesta s-a modificat ulterior preluarii comenzii.*
- (3) *Pe parcursul derularii prezentului contract, Clientul va solicita serviciile de catering:*
 - periodic, la aceleasi ore si la aceleasi locatii, pentru deservirea angajatilor/personalului sau;*
 - priodic, dar fara program strict, in baza comenzilor efectuate de Client;*
 - pentru diverse evenimente ce urmeaza a fi desfasurate;*
 - altfel: _____*
- (4) ***Comanda ferma** a Clientului este considerata cea inscrisa in anexa la contract (ex. Anexa 1 – Comanda nr.1) la prezentul contract, ce face parte integranta din acesta. Orice modificare cu privire la comanda ferma va fi anuntata de catre Client, Prestatorului, dupa cum urmeaza:*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- modificarile cu privire la meniurile sau cantitatile comandate pentru livrare imediata vor fi aduse la cunostinta Prestatorului cu maxim _____ ore inainte de data stabilita pentru livrare;*
 - modificarile cu privire la numarul de participanti la eveniment si cantitatile comandate vor fi aduse la cunostinta Prestatorului cu maxim _____ zile lucratoare inainte de data stabilita pentru eveniment;*
 - comenzile de meniuri noi si/sau inlocuirea meniurilor deja comandate vor fi aduse la cunostinta Prestatorului cu maxim _____ zile lucratoare inainte de data stabilita pentru eveniment.*
- (5) *Orice solicitare de modificare dupa datele prevazute la alineatul precedent:*
- nu va mai fi luata in considerare;*
 - va fi luata in considerare, cu plata unei taxe suplimentare de _____% din valoarea comenzii.*

Art.4 Calitatea produselor

- (1) *Prestatorul garanteaza faptul ca produsele sunt proaspete si preparate in conditii de igiena cu respectarea tuturor normelor legale in domeniu, fiind direct raspunzator in acest sens. Prestatorul garanteaza calitatea produselor si ingredientelor folosite la prepararea acestora, si se obliga sa respecte cerintele Clientului, cantitatile si gramajele stabilite pe baza cataloagelor si listelor Prestatorului si a comenzilor Clientului.*
- (2) *In cazul in care produsele sunt expirate sau din diferite motive provoaca intoxicatii sau alte neplaceri persoanelor care le consuma, Prestatorul va fi tinut sa acopere orice fel de pagube de spitalizare sau alte daune solicitate de Client sau persoanele afectate, in conditiile legii si ale prezentului contract.*

Art.5 Ambalare. Livrare.Transport

- (1) *Produsele vor fi ambalate conform cerintelor Clientului si conform listelor de ambalaj prezentate de Prestator si inscrise in Anexa nr.1 la prezentul contract. Suportii pentru torturi sau alte tipuri de suporturi vor fi returnate Prestatorului in maxim _____ zile de la finele evenimentului, sub sanctiunea pierderii de catre Client a garantiei prevazute in Anexa.*
- (2) *Livrarea se va face in termenul prevazut in Comanda, la adresa indicata de catre Client. Prestatorul nu raspunde in cazul intarzierii in livrarea produselor, daca aceasta se datoreaza transmiterii de catre Prestator a unei adrese gresite sau lipsei unui reprezentant care sa ridice comanda la adresa indicata.*
- (3) *Intarzierile in livrarea comenzilor din culpa Prestatorului se sanctioneaza conform art.10 din prezentul contract.*
- (4) *In cazul in care, conform comenzii, Clientul va ridica produsele de la Prestator, Clientul raspunde de transport si ridicarea produselor in termenul prevazut in comanda.*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- (5) Conform convenției partilor, transportul produselor de la Prestator la locul de livrare/desfasurare a evenimentului se va face după cum a optat Clientul în oferta:
- de către Prestator, pe seama și cheltuiala sa în limita a _____ km. Transportul peste această limită sa taxeze cu _____ lei/km în localitate și _____ lei/km în afara localității;
 - de către Client, pe seama și cheltuiala sa.
- (6) Orice întârziere în ridicarea produselor din culpa părții responsabile cu efectuarea transportului se penalizează cu _____% pe ora din valoarea comenzii. Penalitățile se vor calcula după caz prin reducerea sau mărirea corespunzătoare a pretului, după cum transportul se află în sarcina Prestatorului sau a Clientului. Dacă prin întârziere s-a produs o pagubă și produsele sau parte din acestea nu au putut fi servite din diferite motive, partea vinovată va suporta despăgubirile prevăzute la art.10 al prezentului contract.
- (7) Prestatorul nu răspunde de modul de păstrare a produselor la locația de desfasurare a evenimentului după livrare, și nici de calitatea și aspectul acestora în cazul în care nu au fost ridicate la termen de către Client.
- (8) Predarea-primirea comenzii se va face în baza unui **Proces verbal de predare - primire**, ce se constituie în anexa la contract (ex. **Anexa 2**).

CAP.III PREȚ SI MODALITATI DE PLATA

Art.6 Pret. Modalitati de plata

- (1) Pretul convenit Prestatorului este stabilit în funcție de meniul ales de către Client și se va achita în cuantum și la termenele prevăzute în **Anexa 1** la prezentul contract..
- (2) Listele de prețuri sunt valabile conform art.3 al prezentului contract.
- (3) Pentru comenzi mai mari de _____ lei se oferă discount de _____% din valoarea comenzii. Discountul este prevăzut în comandă.
- (4) Avansul plătit nu se restituie, chiar dacă Clientul renunță la serviciile Prestatorului, ulterior încheierii contractului. Restul de preț va fi achitat de Client Prestatorului la ridicarea produselor sau la o altă dată convenită de părți și menționată în Anexa 1.
- (5) Plata se va face:
- la ridicarea comenzii, prin numerar. Plata se consideră efectuată dacă a fost efectuată către reprezentantul Prestatorului;
 - în termen de _____ zile lucrătoare de la eliberarea facturii de către Prestator;
 - în termenul prevăzut în factura eliberată de către Prestator;
 - prin virament bancar, din contul Clientului în contul Prestatorului, indicate în art.1 al prezentului contract.
 - altfel _____.
- (6) Pentru fiecare plată Prestatorul va elibera Clientului document justificativ al efectuării plății (**factura sau după caz, factura și chitanța**).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- (7) *Nici o plata efectuata prin ordin de plata nu va fi considerata primita decat in momentul ajungerii ei in contul bancar al Prestatorului. Daca data platii coincide cu o zi de sambata sau duminica sau cu o sarbatoare legala in Romania, Clientul va lua toate masurile necesare pentru ca plata sa fie receptionata de Prestator in ziua lucratoare care precede respectiva sambata, duminica sau zi de sarbatoare.*

CAP. IV DURATA CONTRACTULUI

Art.7 Durata contractului

Perioada de executie a contractului este de, incepand cu data desi pana la data de

CAP.V DREPTURILE SI OBLIGATIILE PARTILOR

Art.8 Obligatiile Prestatorului

8.1.Prestatorul se obliga sa presteze serviciile care fac obiectul prezentului contract in perioada stabilita, in conformitate cu standardele prevazute in cadrul legislativ de specialitate roman si european.

8.2 Prestatorul se obliga sa isi asigure dotarea tehnica necesara pentru buna indeplinire a contractului de fata.

8.3 Prestatorul se obliga sa dispuna de personalul necesar indeplinirii obiectului contractului.

8.4 Prestatorul se obliga sa respecte cerintele legale referitoare la siguranta, igiena si sanatate.

8.5 Prestatorul se obliga sa prezinte meniurile saptamanal, in fiecare zi de vineri pentru saptamana urmatoare, prin depunerea acestui meniu la registratura achizitorului.

8.6 Prestatorul se obliga sa ofere gratuit serviciile de transport cu mijloacele proprii din dotare.

Art.9 Obligatiile Clientului

9.1. Clientului se obliga sa plateasca pretul convenit in prezentul contract pentru serviciile prestate conform facturilor fiscale emise de catre Prestator la care vor fi atasate procesele verbale de receptie a serviciilor.

9.2. Clientului se obliga sa receptioneze serviciile prestate conform comenzilor transmise, pe baza listelor de prezenta si a serviciilor oferite de prestator.

Art.10 Amendamente

10.1 Parțile contractante au dreptul, pe durata îndeplinirii contractului, de a conveni modificarea clauzelor contractului, prin act adițional, in conditiile legii.

10.2 In cazul in care achizitorul comunica prestatorului beneficiari cu probleme alergologice, acesta din urma se obliga sa livreze pentru persoanele in cauza hrana adecvata.

CAP. VI INCETAREA CONTRACTULUI

Art.11 Contractul de prestări servicii încetează de drept:

11.1 La expirarea duratei de prestare a serviciilor.

11.2 Prin acordul scris al părților.

11.3 În caz de forță majoră.



CAP. VII DISPOZITII FINALE

Art.12 Forta majora si cazul fortuit

12.1 Forta majora: exonereaza partile contractante de indeplinirea obligatiilor asumate prin prezentul contract, pe toata perioada in care aceasta actioneaza.

12.2.Indeplinirea contractului va fi suspendata in perioada de actiune a fortei majore, dar fara a prejudicia drepturile ce li se cuveneau partilor pana la aparitia acesteia.

Art.13 Notificari intre parti. Litigii. Alte dispozitii finale

13.1 Comunicarea între părți se face direct sau prin e-mail.

13.2 Părțile convin ca toate neînțelegerile privind valabilitatea contractului sau cele privind interpretarea, executarea sau încetarea acestuia să fie rezolvate pe cale amiabilă.

13.3 Dacă părțile nu se înțeleg pe cale amiabilă fiecare poate solicita ca disputa să se soluționeze de către instanțele judecătorești competente.

Prezentul contract s-a încheiat astăzi, _____, în 2 exemplare original, câte unul pentru fiecare parte.

Prestator,

Beneficiar,

ACTE ANEXE LA PREZENTUL CONTRACT:

Anexa 1 - Comanda nr.1;

Anexa 2 – Proces verbal de predare-primire.

Alte documente utilizate:

Plan meniu săptămânal – la contractele pe termen lung

Chitanța pentru plata în numerar

Factura - Facturarea serviciilor prestate se va face post eveniment sau lunar la contractele cu livrări repetate în baza: documentelor de predare- primire (Procesele verbale) întocmite la livrare și a comenzii transmise.

Documentele de achiziționare a produselor livrate sub forma de alimente nepreparate sau preparate ca hrană: facturi fiscale, avize de însoțire a mărfii, certificate sanitar-veterinare, declarații de conformitate, certificate de calitate, alte avize, etc.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Depozitarea materiilor prime, semipreparatelor și produselor finite

În principiu, *materiile prime utilizate în producția culinară* trebuie stocate astfel încât să se evite alterarea și/sau contaminarea acestora și să fie amplasate astfel încât să se elimine pe cât posibil timpii morți în manipularea și pregătirea materiei prime.

Depozitele de materii prime se amplasează în cadrul fluxului tehnologic astfel încât să se asigure o legătură funcțională cu celelalte spații de lucru din care materia primă trebuie să fie ușor accesibilă.

În aceste spații, se vor asigura condiții corespunzătoare de temperatură și umiditate relativă a aerului, de igienizare, precum și o bună ventilare și iluminare. *Variațiile umidității pot duce la variații ale temperaturii și invers.* Pe de altă parte, o ventilație defectuoasă poate duce la acumulări serioase de umiditate care în anumite condiții este extrem de nefavorabilă.

Se va acorda o atenție deosebită asigurării și menținerii lanțului frigorific de la aprovizionare până la comercializare în cazul produselor ușor perisabile precum cele pe bază de ouă, brânzeturi, produse lactate proaspete (smântână, frișcă, iaurt, brânză proaspătă de vacă), carne, fructe proaspete etc. Orice defecțiune tehnică ce apare la agregatele frigorifice se va remedia cu prioritate, dar mai important este elementul de alarmare și sursa alternativă/ de rezervă de frig.



În domeniul preparatelor și semipreparatelor culinare asigurarea continuității lanțului frigorific este una din regulile de bază.

Căile de acces și ferestrele (acolo unde este cazul) vor fi protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor. De preferat este ca depozitele să nu fie proiectate cu ferestre. Nu este necesară lumina naturală astăzi, când există surse de iluminat care imită perfect intensitatea și compoziția luminii naturale. Iar ventilația trebuie realizată cel mai bine prin filtrarea și controlul aerului în condițiile în care în majoritatea localităților de pe această planetă, noxele și praful sunt în cantități din ce în ce mai mari în aer.



Fiecare tip de materie primă sau ingrediente trebuie să fie ușor de identificat prin **etichetarea corespunzătoare** (Fișe de lot) care să conțină *denumirea produsului, numărul de lot, data de recepție, termenul de valabilitate etc.*

Principiul de bază este **FIFO** (primul intrat, primul ieșit). De aceea, se impune o gestiune corectă a stocurilor și o etichetare cu date de bază a acestora. Scrieți data intrării și data expirării pe un carton și agățați cartonul de raft. Așa veți vedea ușor ce materie primă să luați mai întâi. Dacă aveți posibilitatea unei gestiuni prin coduri de bară, atunci câștigați mai mult timp și implicit bani.

Se recomandă ca materiile prime care pot împrumuta mirosuri să se depoziteze în spații separate sau să se asigure separarea acestora cu ajutorul unor ambalaje cu posibilitate de izolare (ex: ambalaje cu capac). Principiul esențial pe care trebuie să îl știți la depozitare este următorul: alimentele ambalate similar cu aceleași cerințe termice se depozitează unele lângă altele, mai puțin brânzeturile, lactatele, prăjiturile (acestea absorb mirosul chiar și la temperaturi scăzute). Dar dacă depozitați cutii de cartoane, atunci toate cutiile de cartoane pot sta unele lângă altele, indiferent ce este în cutia de carton.

Depozitarea materiilor prime care nu necesită condiții deosebite de temperatură și umiditate se poate face în același spațiu, asigurându-se o delimitare a fiecărui tip de materie primă prin stive diferite sau prin expunere pe rafturi separate.

Principiul esențial de respectat este: *alimentele ambalate similar se pot depozita unele lângă altele*. Cu alte cuvinte, dacă aveți marfa ambalată în cutii de carton, toate aceste cutii de carton pot fi depozitate unitar.

Se recomandă temperaturi de maxim 20°C, respectând condițiile de depozitare recomandate de producător în funcție de specificul materiilor prime și al ingredientelor.

Depozitarea sacilor cu făină, zahăr, lapte praf etc. se face separat pe tipuri de materii prime, pe grătare de lemn de cca.110 cm. înălțime, în stive de maxim 10 rânduri în anotimpurile reci și de maxim 6 rânduri în anotimpurile calde, în spații în care umiditatea relativă să se mențină la 60-70%.

Pentru o bună aerisire a materiilor prime pulverulente (element de importanță majoră pentru păstrarea calității acestora pe timpul depozitării), dar și pentru a



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

asigura spațiul necesar operațiunilor de curățare și de combatere a dăunătorilor și pentru acces în caz de incendiu este necesar ca stivuirea să se facă păstrând distanțele recomandate de reglementările în vigoare între stive și de la stive la pereți.

Amplasarea **spațiilor frigorifice** pentru depozitarea cărnii (de vită, porc, pasăre, pește, crustacee) și a produselor din carne, produselor lactate, ouălor, legumelor și fructelor proaspete, grăsimilor vegetale, drojdiei etc. se face pe flux, astfel încât să se asigure legăturile funcționale cu celelalte spații de producție.

Se va ține cont de regula ca spațiile frigorifice să nu se amplaseze în locuri cu temperaturi ridicate ale aerului sau cu expunerea directă la soare a agregatelor frigorifice.

Spațiile frigorifice vor asigura un spațiu de depozitare suficient pentru toate tipurile de produse ce necesită aceste regimuri de depozitare și se vor amplasa astfel încât să se evite contaminările încrucișate.

Depozitarea materiilor prime care necesită temperaturi scăzute de depozitare trebuie să se facă în spații separate de cele pentru semipreparate sau produse finite.

În cazul unităților mici, care nu dispun de spațiu frigorific suficient, se poate face păstrarea în același spațiu a materiilor prime și semipreparatelor care necesită aceleași condiții de temperatură, cu condiția separării lor prin ambalare în containere/cutii închise, marcate pentru identificare.

În cazul în care fluxul tehnologic impune existența spațiilor pentru congelare sau păstrare în stare congelată, acestea nu trebuie să se deschidă direct înspre spațiile de producție (ele vor fi prevăzute cu un spațiu tampon - sas - pentru diminuarea efectelor negative determinate de șocurile termice). Aceste tipuri de depozite nu trebuie nicodată să comunice direct cu exteriorul.

Fiecare spațiu frigorific/ vitrină/ frigider/ congelator etc. va fi prevăzut cu un sistem de monitorizare a temperaturii (dispozitive de monitorizare cu sau fără înregistrare, termometru și formular de înregistrare etc.. Aceasta trebuie să fie vizibile și plasate astfel încât să înregistreze cu acuratețe temperatura din spațiul de depozitare. Temperaturile trebuie înregistrate pe suport de hârtie sau electronic și vor trebui arhivate și păstrate un anumit timp.

Spațiile frigorifice din unitățile de producție culinară utilizate pentru depozitare pot fi echipate cu alarme de temperatură, în scopul avertizării asupra creșterii temperaturilor peste anumite limite.

Sistemul de monitorizare al temperaturilor trebuie să fie calibrat conform și să fie documente în acest sens.

Depozitele și agregatele frigorifice ale acestora se vor menține în stare curată, întreținute corespunzător, fără miros neplăcut sau de mucegai.

Depozitarea materiilor prime se face conform:

- ✓ tipului,
- ✓ specificului și
- ✓ compatibilității tipurilor de materie primă (se vor depozita separat ouăle, carnea pe tipuri de origine, materiile prime care degajă mirosurile sau care absorb mirosurile),
- ✓ temperatura optimă de depozitare pentru menținerea caracteristicilor calitative și de siguranța alimentelor.

Depozitarea se face pe rastele, în stive sau în sistem paletizat, în funcție de tipul de produs care se depozitează. Toate produsele care se depozitează se vor marca pentru identificare, iar ieșirea din depozit se face respectând regula „primul intrat-primul ieșit” (adică în sistem FIFO).

În cazul în care un spațiu frigorific (depozit, frigider, cameră frigorifică) nu este utilizat o perioadă mai lungă de timp, acesta va fi igienizat, decontaminat, urmat de o supraveghere periodică a stării de igienă a acestuia prin aerisiri și igienizări periodice, precum și prin verificări pe perioada de neutilizare pentru a se preveni apariția mirosului neplăcut al incintei sau a mucegaiului. Acestea pot contamina ulterior produsele ce se vor depozita în aceste spații.

Ustensile catering



Duplez cald mobil dublu, hotbox, hanchet, 22+22 tavii



Chafing dish electric rotund



Chafing dish electric GN1-1



Fierbator profesional electric pentru
nușă



Dispenser-dozator de ciocolata calda



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020



Supiera-incalzitor electric supa,
digitala, 8 litri



Masa pliabila bufet



Suport lumanari cu 5 brate, din
aluminiu



Stand servire-expunere, 120mm,
melamina



Cleste servire policarbonat, negru, 23
cm



Chafing dish GN1-1, inox



Chafing dish Rolltop, GN1/1, inox

Servirea la un eveniment organizat tip bufet

Un bufet este recomandat pentru evenimente în care oaspeții ar putea ajunge în momente diferite. Acesta reprezintă, de asemenea, o modalitate excelentă de a oferi o varietate de preparate, care să mulțumească pe toată lumea inclusiv pe cei cu restricții dietetice. Pentru ca totul să funcționeze în parametrii normali trebuie asigurat un acces ușor în zona în care este așezat bufetul.

Servirea de platouri mici în timpul evenimentului (la evenimente tip francez sau cocktail party)

Atunci când vine vorba de organizarea unui eveniment în care se interacționează foarte mult, servirea pe platouri mici poate fi o soluție mai mult decât ideală. Preparatele vor fi servite invitaților în timp ce se află într-o conversație, înlăturând astfel nevoia acestora de a se întrerupe pentru a putea mânca.





Servirea se face în timp ce oaspeții sunt în picioare. De asemenea, se servesc preparate care sunt considerate simplu de consumat folosindu-se în general doar o furculița.

Pregătirea preparatelor în fața invitațiilor

O experiență foarte interactivă este conceperea unor stații de gătit la care invitații pot să-și comande mâncare în timp ce privesc cum este preparată de bucătar. Acest tip de servire poate adăuga o vibrație distractivă și în același timp energică oricărui tip de eveniment. Astfel invitații pot să se distreze, să învețe lucruri noi și bineînțeles să interacționeze unii cu ceilalți.

Bucătăria tradițională românească

Istoria bucătăriei românești este, cum e și firesc, strâns împletită cu istoria țării și un rezultat al poziției sale geografice. Așezată la intersecția drumurilor între Apus și Răsărit, bucătăria românească este una de sinteză, între cea balcanică și cea central europeană, fără ca aceasta să însemne că nu există elemente de autenticitate. Un periplu prin diferitele zone ale țării, întreprins deja de mulți chefi dornici să descopere gusturi românești străvechi a scos la iveală rețete păstrate din generație în generație, de multe ori doar pe cale orală.

Consemnările istoricilor antici păstrează informații despre modul de a se hrăni al dacilor: *carne friptă pe jar*, vânat, legume fierte, fructe, miere, vin gros și parfumat. Popoarele cu care am intrat în contact au contribuit fiecare la îmbogățirea bucătăriei românești. Borșurile și mâncărurile de legume reprezintă influența vecinilor de la sud sau de la est. Pilafurile, ciulamaua, tocănița, tuslamaua, musacaua, ghiveciul, zacusca, ardeii umpluți, pe lângă baclava sau sarailie sunt mâncăruri care atestă contactul cu civilizațiile greacă, bulgară sau turcă. Gastronomia imperiului austro-ungar a influențat zona Ardealului și Banatului și, cu anumite limite, Bucovina.

Bucătăria românească nu a stat numai cu fața spre Răsărit. Mai ales în Banat și Transilvania, aceasta a fost influențată de gastronomia austro-ungară. *Ciorbele, adesea acrite cu zeamă de varză sau oțet, sunt drese cu ou și smântână*. Papricașul, supa gulaș sunt feluri de mâncare prezente în această zonă. La fel, cârnații preparați în stil unguresc. Dar nu numai bucătăria din zona de vest a țării a suferit influențe



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

occidentale, ci și cea din sud, din Muntenia. Datorită contactului frecvent cu civilizația franceză și italiană în secolul al 19-lea, multe feluri de mâncare specifice acestor țări ajung pe meleagurile autohtone (salata de boeuf, spre exemplu). Uneori, s-a întâmplat și viceversa. Celebra prăjitură Joffre este inventată de un român și adoptată cu brațele deschise de bucătăria franceză.



Nu am putea să vorbim despre gastronomia românească fără a aminti despre influența mâncărilor mănăstirești. Fie că este vorba despre mâncărurile din legume sau verdețuri, de zi cu zi, fie despre cele de sărbători, biserica a pus pe masă preparate gustoase, adoptate repede de credincioși. *Cozonacul, sarmalele, piftia, dar și mâncarea de urzici, ștevie, borșul de verdețuri, sarmale cu orez și stafide, peștele*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

gătit în variate feluri reprezintă doar o parte din contribuția mâncărilor mănăstirești la gastronomia românească.

Sarmalele sunt considerate de majoritatea ca fiind tradiționale românești. Ele nu se prepară după aceeași rețetă peste tot și nici cu aceleași ingrediente. În funcție de gusturi sau de regimul alimentar, ele pot fi de mai multe feluri și pot satisface chiar și cele mai pretentioase papile gustative. Sarmalele⁴ diferă în funcție de:

- Foaia cu care se înveleşte compoziția de carne: sarmale în foi de varza albă murată, sarmale în foi de varză roșie, sarmale în foi de ștevie, sarmale în foi de viță de vie;
- Tipul de carne sau conținut: carne de porc, pui, amestec de carne, soia, legume (orez, ciuperci etc.);
- Condimente: boia, cimbru, dafin, mărar, chimen, ienibahar, turmeric, coriandru;
- Compoziția în care fierb sarmalele - apă, apă cu borș, apă cu zeamă de varză murată;
- Forma și mărimea sarmalei - în unele zone se fac sarmale de dimensiuni reduse, iar în alte zone sunt mai voluminoase, chiar și cât pumnul;
- Modul de servire: cu smântână/ iaurt/ lapte covășit, cu ardei iute, cu mămăliguță.

Rețetar	
Sarmale cu costiță afumată	
Ingrediente pentru 10 porții:	
<ul style="list-style-type: none"> - 650 g de carne de porc fără os tocată - 350 g de carne de vită fără os tocată - Ceapă 250 g - Untură 250 g - Orez 100 g - Varză acră – 5 kg - bulion pastă 100 g - Boia de ardei 2 g 	<ul style="list-style-type: none"> - Piper 5 g - Cimbru 1 fir - Roșii proaspete 1 kg - Costiță afumată 200 g - Sare 50g
Produs finit	
<ul style="list-style-type: none"> - Sarmale – 180 g - Varză – 230 g - <u>Costiță afumată 15 g</u> 	
Total = 425 g	

⁴ Vezi video rețetă sarmale <https://www.youtube.com/watch?v=o86chgGZznU>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Fisa tehnologica Nr 3

(Gustari Calde)

„Sarmale cu smintina”



Ingrediente:

1. frunza de varza sau vita-de-vie
2. 500g carne de porc sau carne tocata
3. 100g ceapa
4. 100g morcov
5. 500g orez
6. 200g smintina

Mod de preparare:

Daca frunza de varza sau de vita-de-vie a fost conservata este necesar de tinut in apa o perioada de timp. Pentru a pregati umplutura este necesar de spalat legumele (morcovul, ceapa) si de taiat marunt. Carnea se taie marunt si se ceaste impreuna cu legumele, dupa aceasta se adauga orezul si se lasa la fiert pe citeva minute. Trebuie sa avem grija ca orezul sa fie semifert. Dupa asta se ia cite o frunza se pune umplutura se stringe si se da o forma. se pun la fiert pina la fierberea orezului. Sarmalele se servesc in oli sau farfurii de lut cu smintina ca adaos.

Acest preparat este considerat traditional-moldovenesc este unul din preferatele clientilor. Are un gust delicios si un aspect atragator.

Preparatele tradiționale românești pot fi promovate prin prezentarea pe tăblița restaurantului, prin intermediul site-ului sau rețelelor de socializare și includere în meniu într-o secțiune specială.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PREPARATE DIN BUCATARIA CASA ARGESEANA		
PLATOUL BUCATARULUI (pentru 4 persoane) (Bulgăraș din mușchi de porc 400g, Pastramă de berbecuț 400g, Carnați de casa 300 g, aprox 6 buc, Aripioare cu susan-4 buc, Salata de murături / garnitura cartofi prăjiți și cartofi Casa Argeșeana , Mămăliguța și sos de usturoi)	189 LEI	
CEAUNUL DACIC 800g (carne afumata la oala, carnați de casa 2 buc pomana porcului, coaste afumate, carnați AGF) (2 persoane) -fara garnitura	76 LEI	
GARNITA TRADITIONALA 400g (carne la oala, carnat de casa, costite, mamaliguta, ou)	32,5 LEI	
COASTA DE PORC LA GRATAR 500g/200g (cu garnitura cartofi taranesti, sos de usturoi, castravete)	33,5 LEI	
TIGAIUA DIN STRĂBUNI 500g (carne la oala, carnat de casa, coasta, jumarele, ou, cas proaspat, burduf, cruditati, mamaliguta)	31 lei	
PIEPT DE PUI IN SOS DE CASCAVAL -in paine coapta	400g 26,5 LEI	

VATRA RESTAURANT <i>Autentic Românesc</i>	
GUSTĂRI RECI / COLD APPETIZER	GUSTĂRI CALDE / HOT APPETIZER
ICRE DE CASĂ / Carp roe spread 20 LEI SALATĂ DE VINETE / Eggplant salad 19 LEI BRÂNZETURI FRĂMÂNTATE / Cheese spread 28 LEI FASOLE BĂTUTĂ / White beans 19 LEI ZACUSCA / Baked vegetable spread 17 LEI GUSTARE RECE MUNTENEASCĂ 30 LEI GUSTARE RECE ȚĂRĂNEASCĂ / Cold appetizer 38 LEI Tețemea oate și de vacă, șorici, leblak, jumări, slărina, babic	CIUPERCI LA GRĂTAR / Grilled white mushrooms 21 LEI CAȘCAVAL PANE / Fried breaded cheese 31 LEI FICATEI LA GRĂTAR / Grilled chicken liver 26 LEI CIUPERCI MUNTENEȘTI / Stuffed mushrooms 25 LEI CĂRNAȚI DE CASĂ / Homemade pork sausages 31 LEI GUSTARE CALDĂ „VATRA” 38 LEI Cașcaval pane, ficatei la grătar, carnați de casă și ciuperci muntenești
CIORBE / SOUPS (Disponibil până la ora 19.00 / available until 19.00h)	
CIORBĂ DE LEGUME / Fresh vegetable sour soup 16 LEI CIORBĂ DE VĂCUȚĂ / Beef soured soup 18 LEI BORS DE PERIȘOARE / Meatballs soured soup 18 LEI CIORBĂ DE BURȚĂ / Beef tripe with cream fraiche 22 LEI CIORBĂ DE FASOLE CU AFUMĂTURĂ / Bean soup with smoked ham-hock 19 LEI CIORBĂ DE PUI „A LA GREC” / Chicken soured soup with cream fraiche 19 LEI	
MÂNCARE GĂTITĂ / HOME MADE DISHES	
SĂRMALUTE ROMĂNEȘTI CU MĂMĂLIGUȚĂ / Pork and beef cabbage rolls served with polenta 39 LEI SĂRMALUTE DE PUI ÎN FOI DE VITA MĂMĂLIGĂ ȘI SMÂNTĂNĂ / Chicken stuffed grape leaves, polenta, cream fraiche 35 LEI TOCHITURĂ MOLDOVENEASCĂ CU USTUROI, MĂMĂLIGUȚĂ ȘI OU OCHI 43 LEI Beef, pork, chicken, sausages, mushrooms and garlic stew with polenta and fried egg VARZA ȚĂRĂNEASCĂ CU CIOLAN AFUMAT / Braised cabbage stew with smoked ham-hock, polenta and chilli 43 LEI IAHNIE DE FASOLE BĂNĂȚEANĂ CU CĂRNAȚI DE CASĂ / White bean ragout with homemade pork sausages 43 LEI MĂMĂLIGUȚĂ CU BRÂNZĂ ȘI SMÂNTĂNĂ ȘI OU OCHI / Polenta, cream fraiche, cow cheese and fried egg 31 LEI POMANA PORCULUI ÎNNĂBUȘITĂ ÎN MUJDEI SERVITA CU MĂMĂLIGUȚĂ / Stir-fry pork in garlic sauce and polenta 44 LEI	
ȘNIȚELE / SCHNITZEL	
ȘNIȚEL PANE DE PUI SERVICI CU CARTOFI PRĂJIȚI / Chicken schnitzel and fries 43 LEI ȘNIȚEL PANE DIN FILE DE PORC ȘI CARTOFI PRĂJIȚI / Pork schnitzel and fries 46 LEI	
PREPARATE LA CEAUN / CAST-IRON POT DISHES	
PUI ȚĂRĂNESC ÎNNĂBUȘIT ÎN MUJDEI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI / Steamed chicken in garlic sauce with french fries 44 LEI ARIPĂ DE PUI PRĂJITĂ LA CEAUN / Fried chicken wings 34 LEI PUI LA CEAUN „VATRA” CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGĂ / Fried chicken, garlic sauce and polenta 41 LEI	

Pentru a fideliza clienții pentru preparatele tradiționale se pot oferi discounturi și includerea în meniul zilei, oferte happy hour, cu băutura inclusă ș.a.m.d.

Să aplicăm...

1. Stabiliți consumurile specifice de materii prime și auxiliare pentru rețeta de mai jos:

Pui în sos de bere

Cantitate: 2 porții

Timpe de preparare: 10 minute

Timpe de gătit: 35 minute

Ingrediente

2 jumătăți de piept de pui, dezosate, fără piele -

sare -

piper negru, proaspat macinat -

2 linguri de ulei de măsline -

4 căței de usturoi, curățați și lăsați întregi -



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

1/2 linguriță de cuișoare pisate-

1/2 linguriță de boia iute-

morcovi, curățați și tăiați cubulețe mici - 200 g

2 cepe medii, tocate mărunt-

2 frunze de dafin-

Bere- 200 ml

1 lingură de muștar clasic sau iute, după preferință-

1 lingură de miere-

pătrunjel tocat-

orez fiert, pentru servit-

2. Realizați un meniu pentru un eveniment corporate în aer liber și elaborați o Fișă de organizare a evenimentului (Client, dată, locație, meniu, necesar de ustensile etc.)
3. Prezentați o rețetă din bucătăria tradițională românească.
4. Elaborati Fișa tehnologică pentru Ciorba de perișoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Săptămâna 2

Obiective:

Efectuarea tehnologiilor specifice bucătăriei internaționale:

- *Stabilirea materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională;*
- *Obținerea preparatelor cu specific internațional;*
- *Promovarea preparatelor din bucătăria internațională;*
- *Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific internațional;*
- *Fidelizarea consumatorilor pentru consumarea preparatelor cu specific internațional.*

Bucătăria italiană...

Pizza, acest pionier culinar al plăcerilor mediteraneene, care, străbătând toate hotarele, a cucerit nordul Europei, îi face pe iubitorii și vizitatorii Italiei să se desfete în amintiri frumoase.

Condiția unei bune Pizza este aluatul de bază, care la origine îl constituie o plăcintă. Italienii în general, acopereau această placintă cu diferite ingrediente.

Bucataria italiană se caracterizează prin întrebuințarea pastelor făinoase pe scară largă. O caracteristică a acestei bucătărie constă în întrebuințarea vinului ca parte componentă în diferite preparate culinare. Bucataria italiana, întrebuințează de preferință undelemnul de măsline, neexcluzând însă nici alte grăsimi, animale sau vegetale – untura de porc, untul, margarina.

Preparatul Pizza Napolitană

Pizza napolitană (italiană: *pizza napoletana*) se prepară cu roșii și brânză Mozzarella. Se poate face cu ingrediente, cum ar fi roșii San Marzano, care cresc pe câmpiile vulcanice de la sud de Muntele Vezuviu, și mozzarella di Bufala Campana (obținută din lapte de la bivoliță).



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

În conformitate cu normele propuse de Associazione Vera Pizza Napoletana⁵, aluatul de pizza napolitană este format din făină de grâu (tip 0 sau 00, sau o combinație a celor două), drojdie de bere, sare și apă. Pentru rezultate corespunzătoare, făina trebuie să aibă un conținut ridicat de proteine. Aluatul trebuie să fie frământat de mână sau cu un mixer de viteză redusă. După procesul de creștere, aluatul trebuie să fie format din mână, fără ajutorul unui sucitor sau altă mașină, și poate fi nu mai mult de 3 mm grosime. Pizza trebuie coaptă timp de 60-90 de secunde într-un cuptor de piatră la 485° C (905° F), cu un foc din lemn de stejar. După coacere blatul ar trebui să fie moale, elastic și parfumat.



Fișă tehnologică - Pizza Napolitană

Denumirea preparatului

Pizza Napolitana

Grupa de produse

Antreuri calde

1. Caracterizarea preparatului

Preparatul face parte din grupa antreuri calde. Este un preparat cu specific italian. Este apreciat pentru valoarea lui nutritivă deosebită, pentru gustul specific dat de diferitele ingrediente utilizate.

2. Materii prime

Ingrediente	Porția
Faina – 500 g Drojdie 25 g Sare – 10g Untura 25 g Oua 100 g Sos de roșii 100 g Ciuperci 100 g	150 g

⁵ <https://www.pizzanapoletana.org/>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Rosii 100 g Ardei gras verde 100 g Șuncă presată 150 g Unt 25 g Cașcaval 50 g	
---	--

3. *Vase si ustensile*: formă, lopată pizza (dacă este cazul), spatulă inox, rolă de tăiat, platou/ blat de lemn, planșeta, cuțite, răzătoare.

4. *Verificarea cantității materiei prime*

- făină – pulbere de făină albă fără aglomerări, gust specific, fără miros și gust străin;
- drojdia să aibă culoare crem, miros și gust specific, fără gust de mușci;
- sos tomat – culoare roșie, fără urme de alterare, fermentație sau mușci, gust dulce-acrișor,
- roșii - miros plăcut cu specific;
- ouă – coajă mată cu pori vizibili, curat la suprafață, în interior albușul delimitat de gălbenuș;
- cașcavalul să fie acoperit cu un strat de parafină (ceară), consistență semitare specifică, gust plăcut, potrivit de sărat, fără miros de rânțed;
- sarea să aibă culoare alb-cristalin, gust sărat, fără alte corpuri străine;
- șunca presată – consistență fragedă și suculentă, culoare roz-deschis uniformă, grăsimea albă fără să depășească 15mm, gust și miros specific și fără elemente străine;
- ciupercile – lichidul limpede, lamele de ciuperci să aibă consistență, gust și miros specific fără urme de pământ sau alte impurități;
- măslina – cu consistență tare, gust și miros plăcut fără urme de rânțed;
- ardeii - să fie proaspeți, să nu prezinte crăpături sau lovituri, culoare, gust și miros specific.

5. *Operații pregătitoare*

- făina se cerne;
- drojdia se dizolvă în apă caldă în puțin zahăr;
- ouale se spală, se dezinfectează, se sparg și se bat;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- ciupercile se spală sau se scurg de zeamă și se spală și se taie lamele;
- ardeiul se spală, se curăță de semințe și se taie mărunt;
- roșiile se curăță de piele și semințe și se taie mărunt;
- sunca presată se taie mărunt;
- se pregătește o tava cu margini scunde și se unge cu unt sau untură sau tava pentru coacerea pe vatră;
- cașcavalul se rade

6. Tehnica preparării

Se prepară aluatul pentru Pizza: făina se amestecă cu drojdia dizolvată în apă caldă, se adaugă un praf de sare și se frământă bine până ce aluatul nu se mai lipește de pereții vasului.

Sosul de roșii se întinde uniform pe aluatul întins într-o tavă unsă în prealabil cu unt/ untură. Se pun deasupra șunca, legumele și măslinile, apoi se condimentează cu sare și piper. Se toarnă ouăle bine bătute astfel încât să acopere toată compoziția și se presară cu cascaval ras. Se coace la cuptor/ pe vatră încă 20-25 de minute. Se servește caldă.

7. *Indicii de calitate:* forma specifică, bine coaptă; gust picant, miros plăcut, specific materiei de bază; gramaj corespunzător.

Defecte	Cauze	Remedii
Compoziție insuficient coaptă	Nerespectarea regimului termic	Introducere în cuptor pentru coacere
Aspect inestetic	Coacere la temperatură prea ridicată Nerespectarea tehnicii de preparare	Nu sunt
Condimentarea necorespunzătoare	Adăugare de condimente în cantitate prea mare sau prea mică	



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

8. Mod de prezentare și servire

Se servește caldă cu sos de roșii sau ketchup dulce/picant pe platou/ farfurie sau fund de lemn.



Să aplicăm...

1. Realizați prezentarea Fișei tehnologice pentru un preparat din bucătăria internațională.
2. Recomandați un meniu zilnic cu specific internațional.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Săptămâna 3

Obiective:

Activități practice specifice amenajării spațiilor unităților din unitățile de alimentație:

- Verificarea echipamentelor tehnologice;
- Elaborarea listelor cu necesarul de echipamente tehnologice;
- Stabilirea planurilor de dotare ale unităților în funcție de specificul unității.

Activități practice pe fluxul tehnologic în spațiul de producție:

- Prelucrarea alimentelor în spațiile de producție;
- Respectarea structurii planului activităților zilnice din bucătărie;
- Aprovizionare cu materii prime și auxiliare, conform comenzilor.

Activități practice de producție culinară:

- Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare;
- Utilizarea corespunzătoare a elementelor de decor pentru preparatele culinare.
- Aplicarea corectă a metodelor moderne de conservare a alimentelor.

Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație:

- Porționarea și distribuirea preparatelor culinare.

Activități practice de gestionare a produselor:

- Gestionarea stocurilor de materii prime, materiale și produse finite;
- Stabilirea ofertei de materii prime, preparate culinare, calculul prețurilor preparatelor, promovarea preparatelor culinare.
- Efectuarea rotației stocurilor și respectarea termenelor de valabilitate și a parametrilor de păstrare și depozitare a alimentelor și preparatelor culinare.

Planificarea activității în unitățile de alimentație

- Respectarea structurii planului activităților zilnice din laboratorul de cofetărie-patiserie
- Verificarea stocurilor existente în vederea aprovizionării cu materii prime necesare;



UNIUNEA EUROPEANĂ

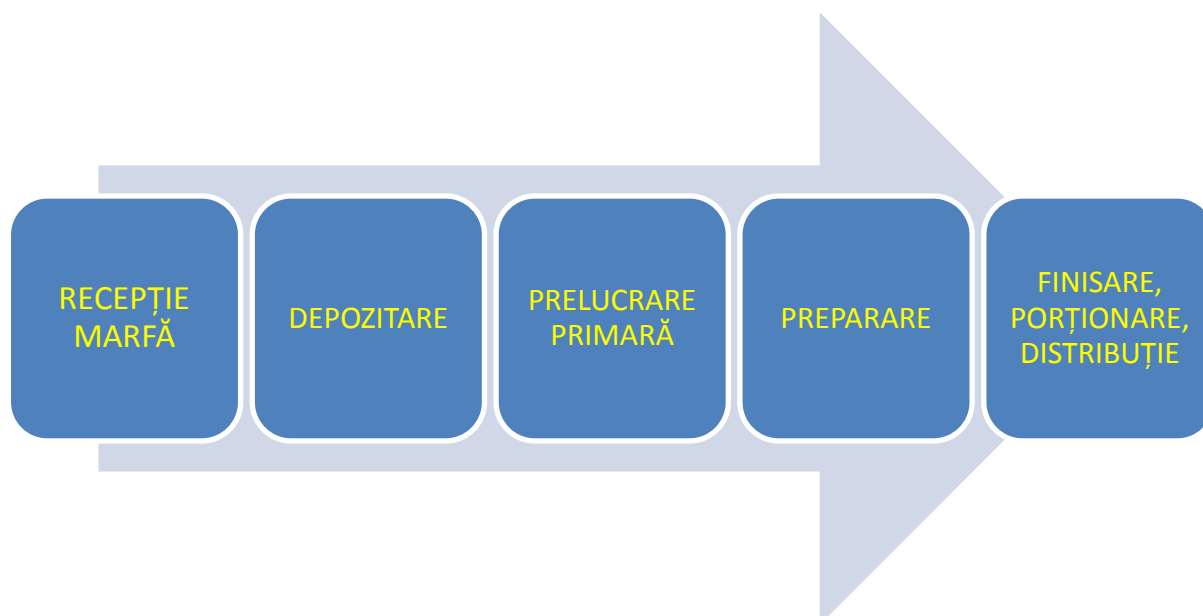


Instrumente Structurale
2014-2020

- *Obținerea produselor de patiserie-cofetărie;*
- *Finisare și de remediere a posibilelor defecte ale produselor de patiserie-cofetărie;*
- *Păstrarea produselor de patiserie-cofetărie.*

Dotarea bucătărie

Alimentele pentru a se transforma în preparate culinare parcurg următoarele etape:



Recepție marfă: cântar cu platformă pentru cântărirea produselor, masă de lucru din inox

Depozitare: rafturi din inox, dulapuri, polițe

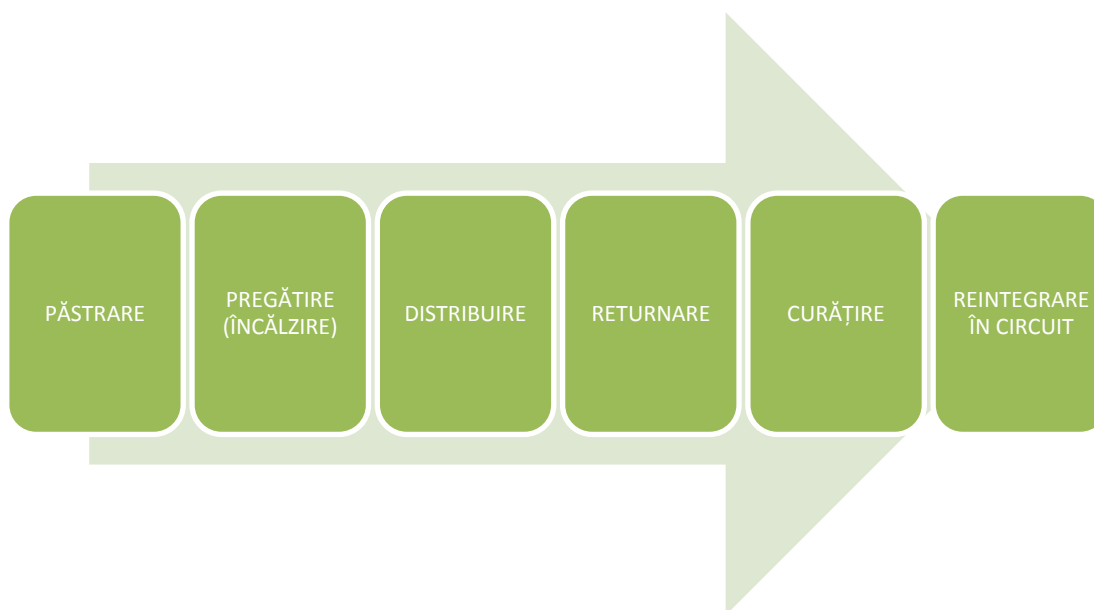
Prelucrare primară: masă de lucru, masă rece, poliță suspendată, robot legume, mașină curățat cartofi, pubelă, etc..

Preparare: mașină de gătit, friteuză, grill seminervurat sau grătar cu rocă vulcanică, bain-marie, cuptor de gastronomie, marmită și tigaie basculantă (în funcție de specific), hotă.

Finisare, porționare și distribuție: mese de lucru din inox, cărucioare, rasteluri de farfurii, mese calde, etc..



Vesela utilizată la distribuirea preparatelor trebuie să parcurgă și ea un flux tehnologic:



și pentru acestea este nevoie de dotare, și anume: spălător vase mari, spălător cu acționare la genunchi, mașină de spălat pahare, mașină de spălat veselă, masă intrare, masă ieșire, pubelă, duș flexibil, polițe, rasteluri, dulap veselă, etc..

Tipuri de utilaje, ustensile și dotări specifice:

- ✓ utilaje mecanice (pentru prelucrări primare)
- ✓ utilaje termice
- ✓ utilaje frigorifice
- ✓ mobilier tehnologic
- ✓ instrumente de măsură și control
- ✓ ustensile, vase, forme

Echipamente/ utilaje frigorifice

Obținerea temperaturii optime de conservare a alimentelor se poate realiza cu ajutorul gheții sau cu ajutorul agregatelor frigorifice. Acestea sunt utilaje cu ajutorul cărora se obține frigul artificial. Funcționarea lor se bazează pe substanțe chimice (amoniac, freoni).

Echipamentele frigorifice (frigidere, lăzi sau camere frigorifice, mese refrigerante) ajută la depozitarea și păstrarea în condiții de siguranță ingredientele din preparate. Acestea formează bucătăria rece.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Mașinile de gătit (friteuse, cuptoare, plite, grătare, încălzitoare) fac și ele parte din arhitectura unei bucătării de restaurant și susțin procesul de preparare al mâncării formând bucătăria caldă.

Spațiul de spălare este al treilea element component din bucătăria unui restaurant și este foarte important pentru că aici are loc igienizarea vaselor murdare. Cuprinde mașini de spălat vase și uscătoare.

Condițiile de admisibilitate ale echipamentelor:

- ✱ Să fie rezistente la acțiuni mecanice, calorice și chimice;
- ✱ Să se poată curăța ușor;
- ✱ Să nu prezinte suduri defectuoase la suprafețele care vin în contact cu alimentele;
- ✱ Să nu cedeze substanțe care să impurifice alimentele sau să păteze suprafețele de lucru (vopsea, email etc.)
- ✱ Să nu modifice valoarea nutritivă a alimentelor;
- ✱ Să fie amplasate astfel încât să permită accesul la ele pentru a fi curățate și reparate.

Așa cum am mai menționat anterior, materiile prime sunt de origine vegetală și de origine animală.

Grișul se obține odată cu făina albă, prin măcinarea bobului de grâu cu ajutorul morii cu valturi, obținându-se 2% griș, care conține: 70% amidon, 12-15% proteine și 14% apă.

Prin adăugarea/ tratarea cu calciu se obține calciu griș și se recomandă în alimentația copiilor.

Grișul este mult utilizat în bucătărie, ca materie primă în: supe, la dulciuri și adaos la diferite umpluturi.

Mălaiul rezultă prin măcinarea bobului de porumb, obținându-se 2 sortimente de mălai:

- mălai superior (din care se obține mămăliguța românească)
- mălai grișat (din care se obține mămăliga pripită)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Este sărac din punct de vedere nutritiv dar prezintă importanță energetică la (100 g mălai = 320-340 cal.).

Orezul este sărac în substanțe nutritive. Prin glasare orezul se acoperă cu un strat subțire de glazură formată din sirop de glucoză, miere sau amidon. Glazura are drept scop crearea unui aspect plăcut, îmbunătățirea calității și creșterea rezistenței la păstrare. (100 g orez = 360 cal.)

Făina este produsul obținut prin măcinarea cerealelor panificabile (grâu, secară, orz). După gradul de extracție avem: 30% făină albă, 65-85% făină integrală și 95% făină neagră.

Compoziția chimică a făinii albe este:

- amidon 75%
- celuloză 0.1-0.2%
- proteine 12-14%
- maltoză 1%
- grasimi 1%
- săruri minerale: calciu, potasiu, magneziu, cobalt, cupru, mangan.

Produsele de panificație sunt obținute din aluat dospit și copt. Aceste produse au valoare gustativă și calorică mare, sunt ușor asimilabile, constituind alimentul de bază în hrana omului (20-50% din consumul de alimente).

Procesul tehnologic:

1. Dozarea materiei prime;
2. Verificarea calității materiei prime (făină de grâu, drojdie, sare, apă)
3. Operațiuni preliminare
 - făina se cerne
 - sarea se dizolvă în apă caldută și se filtrează
 - drojdia se lichefiază.
4. Procesul tehnologic
 - a. metoda directă: când toate componentele se amestecă și se framantă
 - b. metoda indirectă: se pregătește maioua separat și apoi se formează aluatul prin adăugarea celorlalte componente:
 - frământarea



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- dospirea
- divizarea
- cântărirea
- porționarea
- modelarea
- dospirea
- operațiuni preliminare coacerii (creșterea, ștanțarea, ungerea suprafeței cu apă pentru închiderea porilor)
- coacerea în 3 faze.

Sortimentul produselor alimentare cuprinde:

- pâine simplă (neagră, integrală și albă)
- pâine cu adaos de cartofi sau făină de secară
- produse de franzelărie simple
- produse de franzelărie cu zahăr și ulei
- produse speciale de franzelărie
- pâine dietetică

Adaosul de iaurt în aluat conferă acestor produse o prospețime deosebită și un gust plăcut.

Pastele făinoase sunt produse realizate din aluat crud, nefermentat și uscat.
(100 g paste = 340 cal.)

- gradul de asimilare este mare, digestibilitate sportivă;
- se pregătesc în timp scurt și își mențin proprietățile gustative și nutritive;
- la pastele cu adaosuri (ouă, pastă de tomate etc.) valoarea nutritivă crește și se îmbunătățesc proprietățile organoleptice;
- fiind obținute dintr-un aluat consistent, fără adaos de sare, se pot păstra timp îndelungat (6-12 luni), nu se învechesc, sunt puțin hidroscoapice.

După proprietățile organoleptice și fizico-chimice pastele sunt: obișnuite și superioare.

După formă pastele sunt: lungi: macaroane, spaghetti, lasagne; medii: fidea, tăieței și figuri: scoici, melci, spirale.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Legumele rădăcinoase – se consumă radacina îngroșată, la unele se consumă și frunza.

Prelucrare primară:

- se apreciază calitatea lor, organoleptic (gust, miros, pipăit);
- sortarea: pe culori, mărimi, soiuri;
- nu trebuie să fie dehidratate;
- să nu aibă ramificații;
- să nu aibă urme de rozătoare sau să fie vătămate;
- să nu fie moi;
- să nu conțină parte lemnoasă;
- spălarea cu peria;
- curățare prin răzuire;
- se spală din nou sub jet de apă;
- divizarea în funcție de utilizări (întreg, crestat, tăiat cuburi).

Indicații pentru prelucrarea corectă:

- prelucrarea primară se va realiza cu foarte puțin timp înainte de a fi introduse în tratamentul termic;
- se vor spală numai sub jet de apă și nu vor fi păstrate în apă;
- nu se lasă în contact cu aerul;
- se taie cu un cuțit cu lama de inox.

Legume bulbifere – se consumă atât frunzele cât și bulbul.

Ceapa se clasifică, după modul de cultură în: ceapă ceaclama, ceapă de apă, și arpagic.

Bulbiferele au miros și gust specific, gust iute. Se utilizează în stare crudă sau prelucrate termic.

Legume tuberculifere – se consumă tuberculul.

Cartoful conține: amidon, proteine, vitamine (B,C,A), săruri minerale (natriu, potasiu, magneziu), solanină (este toxică pentru organismul uman).

Prelucrarea primară:

- sortarea;
- verificarea calității;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- spălarea;
- curățarea;
- spălarea;
- se divizează în funcție de utilizări: scobit pentru umplere, întreg pentru coacere, cuburi, chips, pai.

Legume vărzoase – sunt bogate în vitamina A și complexul B, săruri minerale și glucide simple.

Legume frunzoase – sunt importante pentru conținutul de vitamine și săruri minerale și se utilizează pentru salate, iar spanacul poate fi folosit ca și garnitură.

Legumele vărzoase și frunzoase se prelucrează prin:

- îndepărtarea foilor exterioare vătămate;
- salate verde, andivele, spanacul: se desfac foaie cu foaie și se spală sub jet de apă rece;
- brocolli și conopida se desfac buchete și se spală;
- divizarea în funcție de utilizări.

Legume cu fruct – aceste legume sunt bogate în apă, săruri minerale și vitamine (A, B1, B2, C).

Prelucrarea primară:

- verificarea calității;
- spălarea;
- sortarea;
- îndepărtarea părții necomestibile.

Legume păstăioase – bogate în amidon, fier, proteine.

Perene – sunt legume cu o perioadă de vegetație mai mare de 5 ani.

Hreanul se folosește pentru obținerea sosurilor și este bogat în vitamina C.

Sparanghelul conține clorofilă în cantități mari și vitamina C. Se folosește ca garnitură.

Legume condimentare - hasmatuchi, leuștean, cimbru, tarhon, mărar, pătrunjel, busuioc, rozmarin, coriandru.

Ciuperci comestibile – ca valoare nutritivă, cea mai valoroasă parte este pălăria. Ele conțin: proteine, glucide, celuloză, apă, grăsimi, creatina, fosfocreatina,



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

creatinina, vitamine (A,D, complexul B, C), săruri minerale (natriu, potasiu, fier, magneziu, sodiu) și acizi organici.

Recomandări:

- să nu fie culese pe timp ploios;
- să nu se lase în apă de spălare;
- pentru păstrarea culorii se pun câteva rădăcini de mărar în apa fierbinte cu sare și zeamă de lămâie;
- se pregătesc în vase mai late;
- nu se reîncălzesc.

Prelucrarea termică a legumelor poate fi prăjirea în baie de grăsime la 160-180°C (de la 200° devine toxică).

Tratamentul termic aplicat pentru carne, în general este:

- fierbere extractivă
- sotare
- înăbușire sau brezare în baie de grăsime cu apă
- fierbere
- gratinare
- prăjire
- frigere
- coacere.

1. *Carnea de măcelarie* este carnea animalelor sacrificate în abator și anume: carnea de bovină, carnea de porcină, carnea de caprină și carnea de ovină.

Structura anatomică a cărnii de măcelarie:

Prin carne se înțelege țesutul muscular scheletic împreună cu părțile aderente comestibile ale animalelor și cuprinde mai multe țesuturi:

- țesutul muscular
- țesutul adipos
- țesutul conjunctiv
- țesutul nervos
- țesutul epitelial.

Proporția țesuturilor determină valoarea alimentară și calitatea cărnii.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Carnea cuprinde: 50% țesut muscular, 18% țesut osos, 12% țesut adipos și 20% restul (țesut conjunctiv, cartilajii, tendoane, țesut epitelial).

Compoziția chimică a cărnii este:

- 57-75% apă,
- 15-21% proteine,
- 4-35% grăsimi.
- nu conține glucide (doar glicogenul, care este o substanță de rezervă care se găsește în ficat și țesutul muscular)
- vitamine (în cantitate redusă, din complexul B)
- săruri minerale (fier, natriu, potasiu, magneziu, sulf, fosfor, clor)

Digestibilitatea cărnii se apreciază în funcție de conținutul de grăsime, țesutul conjunctiv și în funcție de tratamentul termic aplicat, care lasă reziduri acide în urma sa.

Rația zilnică recomandată:

- copii 2-3 ani, 10 g/ zi pentru fiecare an din vârsta sa;
- adulți 100-150 g/ zi;
- vârstnici 80 g/ zi.

Abuzul de carne dăunează sistemului nervos, sistemului cardiovascular, ficat și rinichi.

Modificări biologice:

- imediat după sacrificarea animalului, carnea este tare, uscată, cu gust fad.
- după tăiere: 2-3 zile, carnea capătă însușiri organoleptice: suculență, fragezime, calități gustative (perioada se numește perioada de maturare)
- după maturare urmează fezandarea cărnii: în pene sau blană (fezandare naturală) sau în baiț (fezandare artificială).

Baițul = amestec de legume, ceapă, usturoi, elemente condimentare (vin, oțet)



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Caracteristici generale a cărnii de măcelarie:

– carnea de vițel (până la 5 săptămâni) are culoare palidă, cenușie și moale la atingere;

– carnea de mânzat (vițel de la 12 săptămâni până la 2 ani) capătă culoare roz, fibră musculară fină

– au un conținut ridicat în apă și se alterează foarte ușor. Se recomandă folosirea lor în stare proaspătă sau congelată.

– sunt apreciate pentru valoarea lor gustativă și nutritivă.

– unele subproduse din carne sunt mai valoroase decât carnea (prin proteine, fier, cupru, cobalt, vitamine).

Verificarea prospețimii cărnii de măcelarie:

– organoleptic;

– fizico-chimic (pe cale de laborator sau microscopic);

– se apreciază aspectul exterior: suprafața uscată, culoarea caracteristică, să nu prezinte pete verzi la suprafață, să nu fie lipicioasă, prin apăsare să revină la forma inițială;

– în secțiune, sucul să fie roșiatic;

– mirosul caracteristic tipului de carne;

– măduva să aibă aspect lucios;

– aspectul bulionului după fierbere și sedimentare.

Prelucrarea primară a subproduselor din carne de măcelarie:

– limba se spală cu peria de paie, se opărește, se fierbe în supă de legume, se scoate în apă rece și se îndepărtează membrana;

– inima se taie longitudinal, se îndepărtează chiagurile de sânge și se spală;

– creierul se lasă 30 min în apă rece (pentru dizolvarea chiagurilor de sânge), se îndepărtează meningile și se spală;

– ficatului se îndepărtează membrana care îl acoperă, se spală, se ține în lapte și se spală;

– rinichiul se taie longitudinal, se îndepărtează capsula cu uretrele, se spală, se ține 30 min în apă cu oțet, se opărește și apoi se utilizează.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Utilizări:

– atât la realizarea gustărilor, preparatelor calde lichide, mâncăruri gătite din carne/ legume/ sos și specialități (fripturi);

– se combină cu sosuri;

– se folosesc și subprodusele din carne (abdominale, atorcice, cap, urechi, șorici, picioare, coadă).

În bucătărie se folosește:

– carnea proaspătă;

– carnea refrigerată (racită) se expune la frig de -3,-6°C (porcine -10°C). După 3 ore suprafața cărnii trebuie să aibă 0°C. Se poate păstra la temperatura de -1°C timp de maxim 3 săptămâni;

– carnea congelată. Carnea refrigerată se pune la -40°C și apoi se păstrează la -18°C maxim 1 an.

Cum să recunoști o carne de miel de calitate?

Denumirea de “miel” corespunde tuturor ovinelor cu vârsta mai mică de 300 de zile, crescute pentru consum (după această vârstă se vorbește de oaie). Se regăsesc deci sub această denumire animale tinere, masculi sau femele, cu vârsta între 80 și 300 de zile.

O carne de calitate trebuie să fie fermă, să miroasă a proaspăt și plăcută, culoarea ei variază între alb și roșu, în funcție de vârsta animalului. Există o largă diversitate de rase de ovine pentru carne: Avrachin, Charolais, Limousin, de Pauillac, Palas, de Querci. În afară de rasă, sex și vârstă, alimentația și îngrijirea în timpul creșterii joacă un rol determinant; acesta este motivul pentru care mieii de lapte, mieii crescuți cu iarbă periodic inundată de mare și mieii de fermă sunt de calitate superioară.

Miel mic: 4 până la 6 săptămâni

Miel alb, de lapte: 2 luni

Miel pascal sau gri, înțărcat: 100 de zile până la 5 luni

Miel care paște: 12 până la 18 luni



Bucăți de carne de calitate întâi – pulpa, spinarea, mușchiulețul și careul de cotlete – sunt moi, sărace în tendoane și colagen. Se pot deci sota, frige pe grătar sau prepara la cuptor. Carnea trebuie rumenită, apoi gătită încet pentru a ajunge roze sau mediu pătrunsă în interior.

Considerată carne de calitate a doua, pulpa din față este relativ bogată în colagen și se poate găti repede, cu condiția să fie tăiată subțire sau tratată la temperatură joasă, la tigaie, brezată sau preparată în ragut.

Bucățile de calitate a treia – gâtul, coastele și pieptul – trebuie gătite mult, la foc mic, ca să devină fragede (navarin, tajin, fasole).

Carnea de miel se consumă de obicei gătită mediu. Gătirea trebuie începută printr-o rumenire rapidă, căldura permițând proteinelor să se coaguleze treptat.

Carnea de miel are un gust specific, marcat. Se combină bine cu ierburile aromatice: cimbru, rozmarin, busuioc, usturoi.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

2. Carnea de pasăre

Clasificare după culoare.

- albă: găină, pui, curcă
- roșie: bibilică

Carnea albă este mai ușor digerabilă, țesutul conjunctiv fiind mai fin.

Carnea de pui conține:

- proteine (cu valoare mare)
- substanțe azotoase și neazotoase
- creatina (ca și carnea de măcelarie)
- grăsimi 4-38%
- apă 48-70%
- săruri minerale: magneziu, fier
- vitamine din complexul B.

Aprecierea prospețimii cărnii de pasăre:

- la exterior, pasărea trebuie să aibă un aspect curat, fără fulgi
- suprafața uscată
- culoarea pielii alb-gălbuie
- păsările tinere au picioarele netede, stratul cornos subțire, pintenul abia format. Se consideră pui pasărea între 4 și 5 luni, matură până la 8 luni și bătrână după 8 luni.

Prelucrarea primară a cărnii de pasăre:

- după sacrificare, pasărea se deplumează
- flambarea
- eviscerarea (scoaterea viscerelor)
- spălarea

De la pasăre se consumă și subproduse: ficat, inimă, pipote.

3. *Carnea de vânat* are un conținut mai ridicat în proteine (până la 24%), conținut redus în grăsimi, fibră musculară și țesutul conjunctiv puternic dezvoltate, de aceea se consideră o carne greu digerabilă. Nu se recomandă în alimentația copiilor și a bătrânilor, iar pentru adulți cu caracter ocazional.



Din carnea de vânat se obțin preparate cu valoare gustativă deosebită, se pot realiza și opere de artă culinară, însoțite de sosuri speciale pentru vânat la care se poate adăuga și o parte din baiț.

Prelucrarea primară și termică: în prelucrarea primară este inclusă tranșarea cărnii (tăierea și delimitarea după regiunea anatomică deoarece nu toate părțile corpului prezintă aceeași valoare nutritivă)

Din tranșarea cărnii de bovină se obțin:

1. Specialități: muschiul (cap de muschi, mijloc de muschi, varf de muschi), antricot și vrăbioară
2. Carne calitate I: pulpă (nuca mare, nuca mica), fleică, mijloc de piept, grabe
3. Carne cu os (calitatea II): cap de piept cu os, rasol (față/spate)
4. Oase cu și fără valoare nutritivă.

Din tranșarea cărnii de porc se obțin:

1. Specialități: mușchiuleț, cotlet cu os, ceafă (fără os), mușchiul file
2. Carne calitate superioară: pulpă
3. Carne calitate I: spată, fleică, carne rezultată de la fasonări
4. Carne calitate II: piept cu os, rasol (față/spate), gât.

4. *Carnea de pește* este o carne apreciată ca valoare nutritivă, este o carne sănătoasă și ușor digerabilă. Are fibră musculară fină, țesut conjunctiv fin și țesut epitelial comestibil. Bogată în proteine, vitamine liposolubile și hidrosolubile, apa în conținut mare și săruri minerale: iod și fosfor.

Verificarea prospețimii cărnii de pește:

– se apreciază aspectul exterior: ochii trebuie să fie limpezi, operculii bine fixați, branhiile roșii, solzii lucioși și bine fixați.

- carnea elastică
- coloana flexibilă
- anusul retractat

Se poate comercializa viu, proaspăt sau congelat.

Prelucrarea primară a peștelui: Se curăță solzii, se îndepartează branhiile și se eviscerează (pe abdomen sau de-a lungul coloanei vertebrale).

Prelucrarea termică a peștelui este aceeași ca la carnea de măcelarie.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Subproduse din pește:

– icre: de crab, de manciuria, de știuca, icre negre (provin de la peștii migratori din familia sturioni);

– lacții.

5. Crustacee, moluște și batracieni

Crustacee: rac, homar (pot ajunge la 3kg), langustă (pot ajunge la 5 kg și 40 cm lungime).

Moluște: scoici, stridii, midii, melci. Stridiile, midiile moarte sunt toxice.

Batracienii constituie o clasă de animale care cuprinde aproximativ 3.000 de specii; acestea sunt broaștele, broaștele râioase, salamandrele și tritonii.

Oul se compune din:

- membrană (cuticulă)
- coajă (curată, poroasă)
- membrana cochiliferă
- galbenuș: în poziție centrală
- albuș.

Prelucrarea primară:

- spălarea cu peria;
- dezinfectarea (în soluție de apă cu cloramină);
- spălare;
- se așază într-un vas curat maxim 15 zile.

Metode de verificare a proapețimii oului:

- prin ovoscopare
- aspectul cojii
- scufundarea în soluție de apă și sare: oul de 1-3 zile rămâne la baza vasului, de la 3 zile se ridică la jumătatea vasului, de la 4-10 zile se ridică la suprafață în poziție verticală iar peste 15 zile se ridică în poziție orizontală.

Păstrarea și depozitarea

În spații de pregătire preliminară și/sau de preparare, se impune amplasarea de spații de depozitare cu destinație specială (frigidere, camere frigorifice, dulapuri



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

frigorifice) pentru păstrarea *semipreparatelor culinare* atât în stare refrigerată cât și în stare congelată.

Dacă se folosesc frigidere, acestea vor trebui să fie profesionale, din inox în integralitate, fiind amplasate în spațiile de lucru.

Amplasarea camerelor frigorifice pentru depozitarea semipreparatelor (sosuri, aspic, semipreparate ajutoare etc.) se face pe flux, astfel încât să se asigure legăturile funcționale cu celelalte spații de producție, să fie ușor de accesat de către personal, în mod curent.

Depozitarea semipreparatelor de tipul sosurilor, aspicurilor, dressingurilor etc. se va face în recipiente închise, marcate pentru identificare. **Eticheta** trebuie să conțină următoarele informații: data și ora producției, persoana responsabilă, temperatura de depozitare.

Amenajarea generală a spațiilor de depozitare a semipreparatelor se va face respectând aceleași condiții ca și cele pentru materii prime.

Temperaturile de depozitare recomandate sunt de 4 - 8°C pentru produsele în stare refrigerată și de -18°C pentru cele în stare congelată.



La temperaturi de -10°C, multiplicarea microorganismelor este redusă, iar la -18°C, activitatea microbiană este stopată. Între -10°C și -18°C, microorganismele se pot încă multiplica!

Temperaturile de depozitare se vor monitoriza și se vor înregistra în fișe special concepute.

Spațiile destinate acestui scop vor fi plasate pe fluxul tehnologic astfel încât să asigure legături funcționale cu celelalte spații (depozite de ambalaje, săli de livrare etc.). Ele pot fi spații de păstrare în condiții normale de temperatură, depozite frigorifice, depozite de congelate sau depozite la cald după caz.

Încăperile vor avea pardoseala rezistentă la trafic (ex: rășină epoxidică, mozaic, gresie etc.), iar pereții vor fi acoperiți cu faianță montată aliniat, sau materiale lavabile și rezistente la umezeală.

Dacă se utilizează utilaje de refrigerare, congelare sau păstrare la cald, acestea vor fi obligatoriu realizate din inox.



Se vor asigura temperaturi optime de depozitare în funcție de tipul de produse care se depozitează: preparate calde, produsele culinare preparate la rece, preparate și semipreparate culinare refrigerate sau preparate și semipreparate culinare congelate.

Se va asigura o ventilare corespunzătoare a spațiilor (naturală sau mecanică), astfel încât să se prevină apariția condensului sau a mușgaiului pe pereți și pe plafon, dar păstrând o concentrație optimă, specifică, de apă în aer funcție de tipul de produs finit depozitat.

Spațiile destinate depozitării în condiții normale de temperatură vor fi prevăzute cu sursă de apă caldă și rece, precum și cu sifoane de pardoseală pentru a permite igienizarea și evacuarea corespunzătoare a apelor reziduale.



Toate produsele finite aflate în depozitul de produs finit vor fi introduse doar etichetate corespunzător cu toate datele specifice etichetelor produselor alimentare inclusiv data producției și lotul.

Depozitarea produselor finite se va face:

- ✓ în stivă, ambalate în ambalaje de transport din carton sau din material plastic, avizate pentru produse alimentare, așezate pe platforme (sau paleți) cu o înălțime minimă de 20cm de la sol.
- ✓ pe cărucioare sau rastele fixe sau mobile, ambalate în caserole, cutii marmite etc.
- ✓ pe cărucioare transportoare sau rastele (în tăvi de prezentare, boluri, marmite etc.).

Paleții/cărucioarele/rastelele utilizate pentru depozitarea produselor finite vor fi confecționate din materiale necontaminate pentru produs, ușor de manipulat și de igienizat (după caz: lemn de esență tare pentru anumite produse, PVC, oțel inox etc.).

Mâncarea caldă, gata de consum se depozitează obligatoriu pe timp limitat exclusiv la temperaturi de 60°C acoperită. Perioada de timp de depozitare a alimentelor calde gata de consum este limitată funcție de specificul alimentului și este certificată, confirmată prin teste de laborator.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020



Temperaturile de depozitare a produselor alimentare finite nu trebuie niciodată să se afle în intervalul +7°C - +55°C în cazul alimentelor calde sau +10°C și -10°C pentru alimentele congelate.

Spațiile necesare depozitării ingredientelor (condimentate, arome, coloranți, agenți de legare, conservare, afânare, emulsionare etc) trebuie să fie menținute curate, igienizate, uscate și protejate împotriva pătrunderii dăunătorilor. Aceste spații trebuie să fie prevăzute cu sisteme de aerisire și să aibă acces controlat (acces sub cheie). Aceste produse sunt considerate în anumite cantități contaminanți și/sau alergeni și de aceea utilizarea lor este necesară a fi monitorizată. În acest caz va exista obligatoriu un registru de monitorizare.

Depozitarea se va face pe paleți sau pe rafturi, cu distanțe între loturi și grupe de produse. Produsele se vor identifica prin fișe de lot în care se vor regăsi date referitoare la tipul de produs, proveniența, data recepției etc.

Se recomandă ca, alături de spațiile de depozitare sau chiar în incinta acestora, să se amenajeze un spațiu de dozare a ingredientelor, dotat cu cântare etalonate și în care să se facă dozarea ingredientelor pe șarje de fabricație.

Dozarea se va executa în condiții igienice, cu ustensile și recipiente curate, de către o persoană anume desemnată pe fiecare schimb de producție (după caz), cu responsabilități stabilite prin fișa postului.



Ambalajele/ preambalajele care vin în contact direct cu produsul culinar/ alimentar gata de consum vor avea același regim de igienă și siguranța ca și produsul alimentar pe care îl protejează.

Montarea preparatelor⁶

Orice preparat implică eforturi, începând cu alegerea ingredientelor, pregătirea și gătitul lor. Dat fiind că mâncarea este percepută de toate simțurile, aceeași cantitate de efort, imaginație și creativitate trebuie investită și în montarea și prezentarea lor.

⁶ <https://www.reteteleuiradu.ro/montarea-preparatelor-1/> și <https://www.reteteleuiradu.ro/montarea-preparatelor-2/>

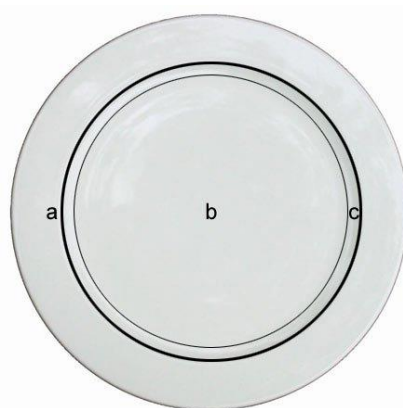
Bucătarii profesioniști chiar obișnuiesc să schițeze pe hârtie modul în care va arăta următoarea lor rețetă.

Există mai multe maniere de a găti. Unele diferențe de stil sunt mai greu de perceput, altele mai ușor. Montarea preparatelor este operațiunea care le pune cel mai bine în evidență.

Sunt montaje pretențioase (tip MasterChef), unde alimentele sunt urcate unele peste altele, unde se folosesc 2-3 reducții de sosuri, de culori diferite, unde farfuria este punctată sau dungată cu sos etc.. De regulă, în practică o farfurie nu are nevoie la montaj de mai mult de 30 de secunde.

“Anatomia” unei farfurii

Când se montează un preparat într-o bucătărie profesionistă, anatomia unei farfurii se descrie folosind o anume terminologie.



O farfurie obișnuită, rotundă, este compusă din trei părți.

Prima parte (a) este rama (marginea) farfuriei, care este, în general, o zonă în care nu se pun alimente. Rama trebuie păstrată curată, fără pete, mânjituri sau amprente. A doua parte (b) este canvasul, adică partea centrală, unde este așezată și aranjată mâncarea. A treia parte (c) este buza, adică partea care unește canvasul de margine. Și aceasta este, de obicei, o zonă în care nu se pune mâncare.

Această împărțire în zone distincte, asemeni unei picturi, ajută la punerea în evidență a preparatelor.

Alegerea farfuriilor

Menirea unei farfurii este să prezinte preparatele și să le pună în evidență în cea mai potrivită manieră posibilă. Când se alege o farfurie pentru montaj, se iau în



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

considerare următoarele aspecte: farfuriile cele mai comune sunt cele rotunde și albe. Acestea au o ramă lată și distinctă, de obicei de aceeași culoare cu canvasul. Rama poate fi texturată (cu striuri, de exemplu) și poate avea o dungă subțire, sau mai multe, chiar pe marginea exterioară. Unele farfurii au pe canvas modele și desene, dar acestea pot distra atenția de la preparat. Farfuriile albe sunt cele mai populare, căci acționează similar pânzei unei picturi. Pun în valoare preparatele, prin contrast, mult mai bine decât farfuriile colorate. Preparatele arată curate, și atrag atenția privitorului.

Farfuriile rotunde au de obicei între 28 și 33 cm în diametru. Sunt deci îndeajuns de mari pentru a conține cantitatea de mâncare potrivită. Farfuriile cu dimensiuni mai mici pot da impresia de aglomerație și pot mări posibilitatea ca mâncarea să atingă buza.

În afară de farfuriile rotunde, mai există farfurii de diferite alte forme și dimensiuni. Farfuriile rectangulare sunt folosite pentru a separa componentele unui preparat. Aceste farfurii nu au ramă și nici buză, așa că este mai dificil ca mâncarea să fie așezată în mod echilibrat.

De asemenea, există și farfurii de culori diferite. Din punctul meu de vedere, acestea sunt mai dificil de folosit la montat. Farfuriile negre pun destul de bine în evidență culorile preparatului, dar sunt foarte dificile fiindcă pun în evidență, la fel de bine, orice pată, amprentă sau mânjitură.

Culori, texturi și dimensiuni

Când bucătarii compun o rețetă, își imaginează exact cum va arăta în farfurie.

Când se concepe un preparat, înainte de a-l găti trebuie luate în considerație trei aspecte:

– culoarea joacă un rol extrem de important la montarea unui preparat. Întotdeauna se încearcă folosirea a două-trei culori într-un preparat. Culoarea trebuie să aducă în farfurie contrast și echilibru. Vegetalele verzi au o culoare vie, care oferă contrast și se împerechează bine cu alte culori. Se echilibrează foarte bine și cu proteinele (carnea). Alăturarea de ingrediente de culori diferite nu vă oferă doar mai multe opțiuni la montarea unui preparat, dar vine și cu varietate și echilibru



nutrițional. Alimentele care sunt de aceeași culoare sunt greu de montat într-o manieră atrăgătoare.

– o farfurie care etalează mai multe texturi este mult mai atrăgătoare pentru simțuri. Alimentele cu caracteristici similare arată plicticos pe o farfurie și sunt neinteresante pentru papilele gustative. Utilizând tehnici culinare diferite se poate schimba textura ingredientelor similare.

– forma și dimensiunea alimentelor sunt și ele foarte importante. Alimente de aceeași formă și dimensiune nu sunt foarte atractive atunci când sunt alăturate pe o farfurie.

Un aliment prea mare, de exemplu poate domina farfuria. Dacă dimensiunile alimentelor sunt potrivite, farfuria va arăta mai echilibrată și mai elegantă. Înainte de a găti, se pregătesc ingredientele astfel ca fiecare să aibă culoarea, dimensiunea și forma optimă.

După ce au fost stabilite culoarea, textura, forma și dimensiunea ingredientelor, se efectuează schița preparatului, pe hârtie, folosind creioane colorate, pentru a avea un ghid atunci când se trece la montarea preparatului.

Designul farfuriei

Montajul și prezentarea sunt o formă de artă care ține de experiența și stilul bucătarului. Nu există reguli imuabile, dar montarea unei farfurii trebuie să țină seama de câteva aspecte. În mod obișnuit, un preparat constă din trei componente principale: amidonoase, legume și proteine. Multe preparate mai conțin și un sos.

Farfuria se privește precum cadranul unui ceas, și este împărțită în trei părți egale. Între orele 8 și 12 este secțiunea 1. Între 12 și 4 secțiunea 2, iar între 4 și 8 secțiunea 3. Se identifică apoi punctul central de pe canvas. Acesta este, în general, punctul cel mai înalt al preparatului, locul unde se petrece “evenimentul” principal.



Se trasează apoi un cerc imaginar, aflat în centrul canvasului, cam la două treimi din diametru, pornind din punctul central. Aceasta este zona în care componentele de pe farfurie trebuie să fie în strânsă conexiune. Se începe construcția din punctul central și se continuă spre laterale.

Componentul cu amidon se așază în secțiunea 1 și se pune primul pe farfurie, căci își poate păstra temperatura mai mult timp. Este, în același timp, și o bază bună pentru celelalte componente.

Al doilea component, legumele, se plasează în secțiunea 2. Acestea se pot “odihni” peste amidonoase.

Proteinele se așază în secțiunea 3, cea mai apropiată de mesean, adică locul “evenimentului” principal. Trebuie ca proteina să fie ridicată, dacă este posibil, în apropierea, sau chiar pe locul punctului central. Este totodată și componentul care se răcește cel mai rapid, mai ales dacă a fost feliat. Împărțirea pe secțiuni face mai ușoară memorarea zonelor unde se așază fiecare ingredient, atunci când se face montarea preparatului.

Pregătirea pentru montaj

Sunt importante 4 aspecte:

- spațiul de lucru trebuie să fie organizat și curat;
- se pun la îndemână toate ustensilele potrivite pentru transferarea alimentelor pe farfurie: spatule, clești, linguri. Lingurile de lemn sunt adesea prea mari, iar forma lor nu este net delimitată; în plus, pot fi aderente, ceea ce duce la un montaj stângaci;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- se pune la îndemână un prosop curat, cu care farfuria să poată fi ștersă pe ambele fețe;
- temperatura farfuriilor este foarte importantă.

Preparatele reci, ca salatele, se montează pe farfurii reci, dar și cele aflate la temperatura camerei pot fi potrivite. Răcirea farfuriilor în frigider, înainte de a monta un preparat rece, poate cauza apariția condensului, așa că se șterg cu grijă înainte de a așeza ingredientele pe ele. Mâncarea caldă se montează pe farfurii calde. Acestea trebuie să fie exact atât de fierbinți cât să poată fi mânuite. Dacă farfuria este rece, sau la temperatura camerei, va absorbi rapid căldura preparatului care se va răci și se va slei pe farfurie. Dacă farfuria este prea fierbinte, poate continua gătitul ingredientelor care pot ajunge să fie supra-tratate termic. Pe o astfel de farfurie până și sosurile se pot tăia. Farfuriile se pot încălzi cam 50-55 de secunde în cuptor, la 200 °C, sau câteva minute, la setarea minimă de temperatură.

Indicații pentru montaj

Mâncarea trebuie să fie în apropiere, pentru a evita să fie vărsată sau scăpată.

Se identifică punctul central și cercul virtual care se întinde pe două treimi din suprafața canvasului.

Se așază ingredientul cu amidon în secțiunea 1 a farfuriei.

Se așază legumele în secțiunea 2.

Se așază proteinele în secțiunea 3, ridicate către punctul central al farfuriei.

O greșeală făcută de mulți este de a lăsa prea mult spațiu liber între aceste trei componente. Așezarea mai compactă nu este doar mai atractivă (căci ochiul nu mai este atras de spațiile libere dintre ingrediente), dar ajută și la conservarea temperaturii ingredientelor.

O altă greșeală este aglomerarea farfuriei, sau stivuirea ei prea înaltă.

Ca regulă, la montaj, ingredientele se socotesc în număr impar. Cantitățile impare sunt mai atractive și se echilibrează mai ușor.

Dacă se adaugă sos unui preparat, lucru care aduce savoare, culoare și textură, trebuie să se țină cont de câteva lucruri.

Dacă ingredientul principal are piele crocantă și rumenită, este mai bine ca sosul să fie pus înaintea acestuia, în secțiunea 3. Se așază apoi componentul



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

deasupra. Această așezare va împiedica partea crocantă să devină umedă, cât timp se aduce farfuria la masă.

Unele proteine pot fi feliate și înălțate, sprijinindu-se pe celelalte componente, ca să creeze un centru de atenție și să dea stil aranjamentului. Feliile se așază pe farfurie toate odată și nu pe rând, căci își vor pierde forma și vor aluneca în jos.

Alimentele nu se acoperă complet cu sos, pentru a păstra un contrast de textură și culoare. Sosul se pune la baza secțiunii 3, acoperind doar parțial partea inferioară a proteinelor.

Alimentele poșate, sau fierte în aburi, care nu arată foarte decorativ, se pot umezi complet cu sos, pentru a le da aspect și pentru a le păstra calde și suculente. Această tehnică de acoperire completă a unui ingredient cu sos se numește napare.

Când se adaugă sosul, recipientul care îl conține se aduce aproape de farfurie, pentru a nu picura. Sosarea preparatului trebuie făcută cu încredere și fără ezitare. Sosarea rapidă creează linii ferme, nete și sigure, în timp ce sosarea lentă este șovăielnică și neîngrijită.

După sosare, preparatul se poate garnisi. Acest ornament poate adăuga textură, culoare și chiar înălțime preparatului. Trebuie ca garnisirea să se facă folosind ingrediente comestibile. De exemplu, frunzele robuste de rozmarin, sau chiar cimbru, nu sunt comestibile crude.

Pe lângă aseasonare, care trebuie făcută pe fiecare dintre cele 3-4 ingrediente principale, trebuie avut în vedere și luciul. Ingredientul amidonat poate fi finisat cu ulei, sau unt, pentru a căpăta un luciu atrăgător. Legumele trebuie și ele să fie amestecate cu puțin unt și aseasonate.

Chiar și proteinele (carnea), înainte de a fi montate, pot fi unse sau amestecate cu sosul rămas în vasul în care au fost gătite.

Dacă este posibil, chiar și ornamentele trebuie să fie puțin aseasonate și unse cu ulei.

Se examinează apoi farfuria pentru pete, dăre sau amprente. Toate se șterg imediat cu capătul unui un prosop umed și rulat, ca o țigară.

Când se montează mai mult de o singură farfurie odată, se așază mai întâi toate ingredientele cu amidon, apoi toate legumele, după aceea toate ingredientele

cu proteine, și așa mai departe. Nu se montează pe rând farfuriile, căci este ineficient, iar mâncarea va suferi.

Servirea farfuriilor montate

După efortul investit în gătit și montat, servirea trebuie să fie făcută și ea cu mare grijă. Aveți grijă că mâinile dvs. pot fi grase, din cauza procesului de montare. Farfuria se ține cu degetele dedesubt, sprijinită doar cu degetul mare, așezat pe buza exterioară a ramei. Nu se pun degetele mari pe rama farfuriei.

Farfuria nu se înclină atunci când este transportată, căci ingredientele pot aluneca, iar sosul se poate scurge pe rama farfuriei, stricând prezentarea.

Farfuria se așază pe masă cu secțiunea 3 înspre mesean.



În general, **stocurile** reprezintă cantități de resurse materiale sau produse (finite sau într-un stadiu oarecare de fabricație) acumulate în depozitele de aprovizionare ale unităților economice într-un anumit volum și o anumită structură, pe o perioadă de timp determinată, în vederea unei utilizări ulterioare.

Tratarea procesului de stocare ca proces obiectiv necesar se impune, nu numai ca urmare a naturii economice a acestuia, ci și pentru că realizarea lui atrage cheltuieli apreciabile, concretizate în afectarea unor importante spații de depozitare-păstrare, de utilaje pentru transport-depozitare, de fonduri financiare etc.



Deși diferite, procesele de stocare au totuși o serie de caracteristici comune, dintre care esențială este *acumularea unor bunuri în scopul satisfacerii cererii viitoare*.

Într-o unitate de alimentație ne referim în special la stocurile de materii prime și materiale necesare procesului de fabricație. Ele trebuie bine gândite pentru a nu genera costuri nejustificate, cele mai multe fiind și foarte perisabile.

Cerințele principale față de organizarea aprovizionării unității alimentare cu materii prime:

- *dezvoltarea sistematică* (zilnic, săptămânal, lunar),
- *ritmicitate* (să respecte cantitatea, sortimentul și comanda conform contractului);
- *continuitate* (să nu încalce graficul de distribuire, ora, ziua);
- *economicitate* (cheltuieli minime pentru aprovizionare, transport, operații de încărcare și descărcare).

Stabilirea unui sistem bine pus la punct de aprovizionare a materiei prime va asigura realizarea programului de producere și prin urmare eficiența economică a activității unității de alimentație.

Sistemul de aprovizionare include:

- *determinarea necesarului* de mărfuri (materii prime) și semifabricate pe categorii de produse;
- *stabilirea stocurilor* pe fiecare grup de produse (denumiri);
- stabilirea relațiilor de *contract cu furnizori*, în vederea livrării cu precizarea și organizarea transportului,
- organizarea *recepționării* produselor alimentare.

Ca bază pentru determinarea necesarului de materie primă și semifabricate servește meniul și Planul activităților zilnice. Planificarea necesarului cu materie primă pe o perioadă de gestiune mai îndelungată: de exemplu, o lună, un semestru, trimestru, an poate fi efectuată și indicată în baza sortimentului, volumului de producție și a produselor comercializate anterior.

Achiziționarea mărfurilor și materiei prime poate fi structurată în dependență de grupa produselor alimentare cum ar fi:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- I - Carne și produse din carne
- II - Pește și produse din pește
- III - Lapte și produse lactate
- IV - Ouă
- V - Grăsimi vegetale și animaliere
- VI - Produse cerealiere
- VII - Legume, fructe și produsele lor
- VIII - Produse de patiserie și cofetărie
- IX - Băuturi alcoolice și nealcoolice

Existența unui volum optimal a anumitor stocuri de mărfuri este o condiție a realizării Planului activităților zilnice din bucătărie.

Constituirea stocurilor de mărfuri este determinată de câțiva factori :

1. Tipul unității și capacitatea ei;
2. Forma de organizare și producție;
3. Existența, încăperile de depozitare și condiții adecvate pentru păstrarea materiilor prime și produselor finite;
4. Existența pieței de mărfuri și surselor de aprovizionare,
5. Utilizarea eficientă a mijloacelor circulante.

Stocurile de mărfuri se împart în stocuri curente și sezoniere:

• *Stocuri curente* – includ rezerve de produse neperisabile – făină, crupe, zahăr.

Rezerva produselor perisabile pentru 2-3 zile – carne, pește.

Zilnic se livrează pâinea, laptele, produse acido-lactice.

• *Stocuri sezoniere* – se constituie pe grupe de produse cum ar fi cartofi, legume, fructe pentru un termen îndelungat prin colectare în perioada de recoltare sau în legătură cu eventualele dificultăți la transportarea mărfurilor în perioada ce urmează.

Sursa principală de aprovizionare a unității alimentare cu produse alimentare o constituie achiziționarea lor de la producători sau indirect prin comercianți.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Ustensilele cele mai cunoscute și folosite la operațiile de preparare, ornamentare și decorare a prăjiturilor sunt:

- cazanel;
- chipcea;
- tăvi;
- cerc pentru tort;
- rama dreptunghiulară;
- grătarul pentru glasat prăjituri;
- grătarul pentru glasat savarine;
- trusa de duiuri și spirituri;
- telul tip cofetar;
- croseta;
- cuțit de patiserie;
- sita;
- merdenea;
- forme diferite pentru coacerea savarinelor, rulourilor, cozonacilor, tartelor etc.

Majoritatea ustensilelor sunt confecționate din oțel inoxidabil, dar și din tabla de cupru, tabla neagră, tabla de aluminiu, banda metalică.

Utilaje specifice laboratorului de cofetărie

Malaxorul este folosit la omogenizarea și frământarea (malaxarea) unor aluaturi. După construcție, sunt două tipuri: malaxor cu melc și malaxor cu braț oscilant.



Laminorul pentru aluat se folosește la prelucrarea foietajului în patiserie. Pentru ocuparea unui spațiu cât mai mic în laboratoare, în perioada când mașina nu lucrează, tăbliile sunt rabatabile.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020



Mixer planetar patiserie



Mașina de blat fondant

Mașina universală (robotul) se folosește în laboratoarele de alimentație publică atât în bucătării, cât și în cofetării.

În funcție de operațiile pe care le efectuează există :

- robot de cofetărie, când efectuează numai operații necesare laboratoarelor de cofetărie,
- robot universal, când poate executa operații de prelucrare atât pentru cofetărie, cât și pentru bucătărie.

În ceea ce privește construcția, pot fi: robot fix și robot mobil.

Bruioza se folosește la mărunțirea unor ingrediente cu marțipan, pralină, fructe uleioase.

Cuptorul se folosește la coacerea aluaturilor, blaturilor etc. Cuptorul este de mai multe feluri: *cuptor cu gaze, electric și de patiserie prevăzut cu duman*.

Mașina de fabricat înghețata este de mai multe feluri: *de sine stătătoare, cu coverator și de fabricat și distribuit înghețata*.

Produsele de patiserie sunt produse ce au la baza aluaturi modelate ca atare, sau în asociere cu alte componente (umpluturi, crème, adaosuri diferite), care le ridică valoarea alimentară.

Exemple de aluat folosit la obținerea produselor de patiserie:

- aluatul opărit*: din care se obțin eclere cu cremă de vanilie, cu mere, piersici, struguri, chou à la crème și globulețe;
- aluatul fraged* din care se obțin plăcintele: cu mere, prune etc.;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- aluatul franțuzesc* (foietajul): din care se obțin: preparate din foietaj cu umplutură de brânză, cornuri, placintă cu brânză de vaci și stafide, cu mere, prune etc;
- aluatul dospit*: este aluatul în componența căruia, pe lângă făină, lichide și alte ingrediente se adaugă drojdia de panificație: gogoși cu marmeladă, cornuri, brânzoici etc..

FIȘA TEHNOLOGICĂ

Savarină

I. CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1) Locul în meniu -savarina este un produs de cofetărie. Se caracterizează prin forma tronconică, suprafața laterală ondulată, bine însiropată, umplută neuniform cu frișcă bătută și glasată la suprafață cu marmeladă.

2) Valoarea nutritivă: suportul făinos al acestei prăjituri fiind aluatul dospit asociat cu sirop și friscă asigură prăjiturii o valoare nutritivă echilibrată și o digestibilitate ușoară.

3) Structura produsului: savarina are un număr mare de componente, iar la umplere se folosește frișca.

4) Particularități tehnologice: savarina se obține după un proces tehnologic simplu.

II. ORGANIZAREA LOCULUI DE MUNCĂ:

1) Materii prime pentru 10 buc. a 120gr:

Pentru aluat:

-faină	200 gr
-drojdie comprimată	15 gr
-lapte	200 ml
-zahăr	20 gr
-ou	50 gr
-sare	5 gr





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

-ulei 30 gr

-coajă de lămâie 3 gr

Pentru sirop:

-zahăr 280 gr

-apă 40 ml

-esență de rom 1 ml

Pentru finisare:

-frișcă210gr

-zahăr farin 20gr

-vanilină1gr

-marmeladă 50gr

2) Vase, ustensile și utilaje folosite:

-forme metalice pentru savarine,

-răzătoare,

-grătar cu tavă colectoare;

-pos cu sprîț-mare;

-platou pentru prezentare,

-cuțit riglat,

-cuptor;

-șervet de bucătărie.

III. PROCESUL TEHNOLOGIC

1) Verificarea calității materiilor prime :

-făina :pulbere fină, de culoare albă, fără aglomerari și impurități, cu gust dulceag.

-oul :coajă intactă, curată, iar prin spargere galbenușul să rămână întreg.

-laptele: lichid de culoare alb-gălbuie, cu gust dulceag, fără impurități.



-zahărul: cristale uniforme, fără impurități și aglomerări, de culoare albă și gust dulce.

-sarea: cristale fine de culoare albă, fără impurități, cu gust sărat.

-vanilina: pulbere fină de culoare alb-gălbuie.

-uleiul: lichid de culoare gălbuie, fluid, fără impurități și gust de rânțed.

2) Prelucrarea primară a materiilor prime :

-laptele: se strecoară și se fierbe.

-oul: se dezinfectează și se spală sub jet de apă rece.

-făina: se cerne.

3) Tratamentul termic:

-prepararea aluatului dospit;

-porționarea aluatului în formele pentru savarine, unse cu ulei;

-dospirea finală (5-10 min), coacerea la foc potrivit, scoaterea în stare caldă lăsându-se să se răcească;

-prepararea siropului și a umpluturii de frișcă bătută.

Asamblarea și finisarea:

-savarinele răcite se rad puțin la suprafață, se introduc în siropul fierbinte, se scot pe grătarul cu tavă colectoare pentru scurgerea excesului de sirop;

-se așează în tăvi una lângă alta în linie dreaptă câte 5-6 buc, pentru a li se tăia capacul deodată, cu cutitul riglat până la $\frac{3}{4}$ din suprafață;

-se unge capacul fiecăreia cu marmeladă și se umple, prin deschiderea acestuia, cu frișca bătută, folosind posul cu sprîț.

4) Prezentarea și servirea: se expun în vitrine frigorifice, direct în tăvi și se servesc la bucată, în farfurioare.

CALCULUL VALORIC

$W(\text{cal}) = 2457,32$ de calorii.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Să aplicăm...

Determinați necesarul cu materie primă pentru un eveniment cu 20 de persoane unde meniul este:

1. Gustare rece

Salam di Napoli

Șnitel de pui

Rulou de șuncă cu hrean

Tartine cu icre

Bărcute de ardei cu pastă de brânză și chimen

Salam uscat

Brânză telemea

Chifteluțe speciale

Roșii cherry cu mozzarella și sos Pesto

Măsline



2. File de șalău pane cu lămâie și

Cartofi natur cu unt și verdeață



3. Muschiulet de porc carpatin

Orez sârbesc



4. Desert - savarine

Băuturi:

Vin, Răcoritoare, Coca-Cola, Fanta, apa minerală, apa plată

Săptămâna 4

Obiective:

Utilizarea documentelor și procedurilor specifice în unitățile de alimentație:

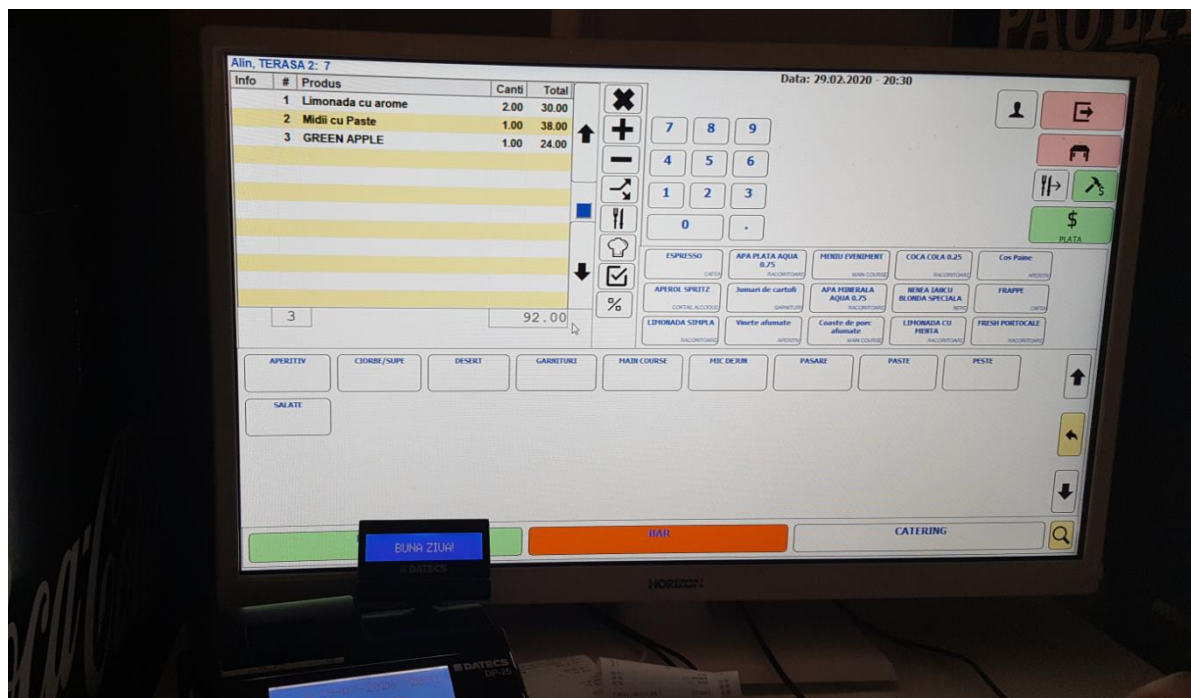
- Întocmirea documentelor de circulație, păstrarea și arhivarea acestora;
- Calcularea prețurilor preparatelor: prețul de producție, prețul de vânzare.

Aplicarea tehnologiilor noi de realizare a produselor culinare și de patiserie-cofetărie:

- Conceperea de rețete noi;
- Obținerea noilor preparate culinare și de patiserie-cofetărie conform tendințelor de piață;
- Promovarea produselor obținute cu ajutorul tehnologiilor noi.

Înregistrarea corectă a vânzărilor

O dată cu avansarea tehnicii și tehnologiei modul de gestionare a comenzilor, de servire și plată a evoluat. Azi restaurantele folosesc din ce în ce mai des sisteme computerizate tip POS.



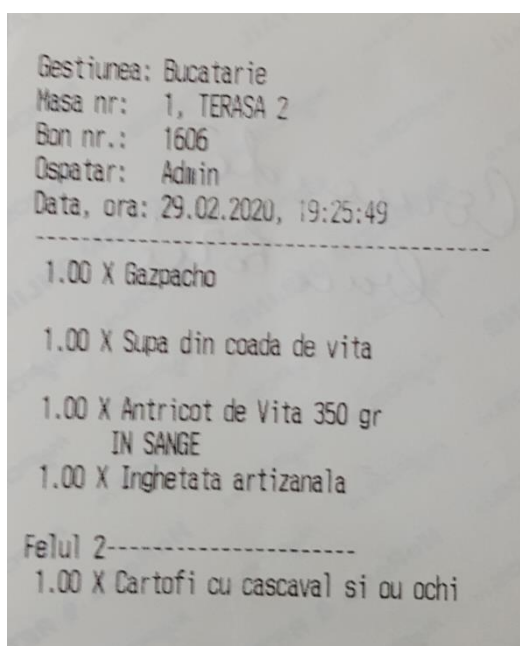


UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Înzestrați cu dispozitive touche-screen (tablete) ospătarul dă comanda pe care sistemul o distribuie secției răspunzătoare cu prepararea (bucătărie, bar).



Bon comandă bucătărie

Comanda rămâne deschisă până când clientul solicită *nota de plată* și precizează modalitatea de plată (cash sau card).

Documente în aprovizionarea cu marfă

*Factura de la furnizor*⁷ în baza contractului de vânzare –cumpărare încheiat anterior pentru aprovizionări regulate, dacă este cazul.

Fie că este vorba despre carne, despre pește, legume și fructe, achiziționate de la producători sau de la micii producători din piețe, la achiziție acestea vor fi însoțite de un document, fie o factură fie un *Borderou de achiziție*.

⁷ <http://infokam.eu/blog/2019/02/07/fluxul-operational-evidenta-operativa-si-contabilitatea-operatiunilor-de-alimentatie-publica/>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Dacă produsele achiziționate au fost plătite cu numerar înseamnă că avem și o *Chitanță* sau un *Bon de casă*:

SC GREN ANDIV SRL Nr. de înmatriculare în Reg. Comerțului: J34/36/2008 Codul de înregistrare fiscală: 94625985 Adresa: Ploiești, str. Portocalei nr. 26, bl. 73, sc. E, ap. 16 Judetul/Tara Capital social 200 RON	CHITANTA Seria BVROF Nr. 00000001 Data: 06-02-2019
Am primit de la CANTINA CIUCAS R.A. TARLUNGENI Adresa TARLUNGENI NR. 456, Jud. PRAHOVA, CIF 449857, Nr.Reg. Com. J44/568/1992	
Suma de 179,31 Lei adica osutasaptezecisinoou lei si treizecisiunu bani Reprezentand: Contravaloare factura BVROF 00000022 din data 06-02-2019	
Copyright © 2007 - 2019 Info KAM Technologies - www.infokam.ro	Casier

Înregistrarea în gestiune a bunurilor achiziționate

Pentru a transfera responsabilitatea în privința bunurilor achiziționate de la delegatul care a achiziționat bunurile la gesionarul care va răspunde de acestea, după ce au fost numărate, cântărite și verificate din punct de vedere al calității, se va întocmi o *Notă de Recepție (NIR)*.

Deoarece la depozitul de materii prime se folosește o evidență cantitativ-valorică la preț de achiziție, prețul la care vor fi înregistrate mărfurile în gestiune va fi prețul de achiziție, adică exact cel înscris pe factura de la furnizor:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

CANTINA CIUCAS RA		NOTA DE RECEPTIE CANTITATIVA SI CALITATIVA nr. 10003						Pagina 1
Cod fiscal: RO10283044		06-02-2019						
Gestiunea: Gestiunea 1		Furnizor: GREN ANDIV SRL			Nr. document de insotire: BVROF 22		din: 06-02-2019	
Delegat:		Mijloc de transport:						
Denumirea bunurilor receptionate	Conturi		Receptionat					
	Debitor	Creditor	UM	Cantitate	Pret unitar	Valoare	Cota TVA	
CARTOFI ROSII	301	401	KG	25.000	3.6002	90.01	9	
CONOPIDA	301	401	KG	5.000	12.0007	60.00	9	
ULEI BUNICA	301	401	BC	2.000	5.0003	10.00	9	
ZAHAR CAREFOUR	301	401	BC	2.000	2.2501	4.50	9	
Total valoare						164.51		
T.V.A.						14.81		
TOTAL GENERAL						179.31		
Comisia de receptie cantitativa si calitativa				Primit in gestiune				
Numele si prenumele		Semnatura		Data		Semnatura		
Observatii:							Total pozitii	
							4	

Copyright (c) 2009 - info: **KAM** technologies
All rights reserved

www.inblan.eu Tel: +40-256-232017. E-mail: office@inblan.eu

Bineînțeles că va fi întocmită câte o notă de recepție pentru fiecare factură de la furnizori.

Computerizat sau manual se emite *Fișa de magazie*.

Report Designer - fisa_mag.fx - CANTINA CIUCAS RA TARLUNGENI

CANTINA CIUCAS RA		FISA DE MAGAZIE						Pagina 1
Cod fiscal: RO10283044		Denumirea materialului: CARTOFI ROSII						
Gestiunea: Gestiunea 1		UM: KG Pret unitar: 3.60						
Document	Intrari		Iesiri		Stoc		Observatii	
Data	Numar	Cantitate	Valoare	Cantitate	Valoare	Cantitate		Valoare
06-02-2019	10003	25.000	90.00			25.000	90.00	GREN ANDIV SRL
TOTAL LUNA 2		25.000	90.00					

Print Preview



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Se va întocmi câte o fișă de magazie pentru fiecare produs și pentru fiecare preț, ceea ce înseamnă că, de exemplu, pentru cartofii cu prețul de 2 lei se va întocmi o fișă de magazie, iar pentru cartofii cu prețul de 3 lei se va întocmi o altă fișă de magazie.

În această fișă de magazie se vor înscrie toate intrările bunurilor de același fel și cu același preț.

Eliberarea din magazii sau depozite a materiilor prime

În funcție de necesități, periodic din magazie se vor elibera către bucătăria unității diverse sortimente și cantități de materii prime.

La eliberarea acestora se va întocmi *Bonul de consum*, un document în care sunt înscrise bunurile eliberate din magazie la un moment dat. Bonul de consum va fi semnat atât de către gestionar, cât și de către primitor, care astfel adevărește că își asumă responsabilitatea pentru bunurile primite și înscrise în acel document.

CANTINA CIUCAS RA		BON DE CONSUM nr. 0000000002		
Cod fiscal: RO10283044		Data: 07-02-2019		
Gestiunea: Gestiunea 1				
Produs, lucrare (comanda): BUCATARIE				
Denumirea valorilor materiale (inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	UM	Cantitatea	Pret unitar	Valoare
CARTOFI ROSII	KG	2.500	3.60	9.00
ULEI BUNICA	BC	1.000	5.00	5.00
TOTAL:				14.00
Data si semnatura	Sef com partim ent	Gestionar	Primitor	Numar poziti 2
Copyright © 2009 Info KAM Technologies		www.infokam.eu		e-mail: office@infokam.eu

Atenție! A nu se confunda bonul de consum cu bonul de comandă.

Cantitățile de materii prime eliberate din magazie nu pot fi identice cu cele necesare într-un anumit interval de timp, nu vom sparge punga de sare pentru a cântări doar 2 grame, cât ar fi necesar la bucătărie, la fel nu vom elibera de fiecare dată câte doi cartofi și jumătate, cât ar fi necesar pentru o porție de cartofi prăjiți, ci de multe ori



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

suntem obligați să eliberăm materiile prime în funcție de ambalajul acestora sau în funcție de alte criterii, astfel că la bucătărie va pleca o pungă cu un kg de sare, sau un săculeț cu 2 Kg de cartofi, sau o întregă sticlă cu ulei.

Întotdeauna pe bonul de consum se vor înscrie exact cantitățile eliberate din magazie. În momentul când bunurile au ieșit pe ușa magaziei bonul de consum trebuie să fie deja întocmit și semnat de către primitor.

Sunt și unități mici în care aprovizionarea se face aproape zilnic cumpărându-se aproximativ cantitățile care vor fi folosite în acea zi și unde nu există o magazie propriu-zisă.

Chiar și în acest caz înregistrarea materiilor prime, și eliberarea acestora se va face respectând regulile menționate anterior, se va întocmi un NIR și pentru că materiile prime nu sunt stocate într-o magazie ci sunt trimise către secția de producție consumul se va face pentru toată cantitatea care a intrat în această secție.

La fel ca și nota de recepție, și cantitățile înscrise pe bonul de consum vor fi operate în fișele de magazie corespunzătoare, urmând ca stocul din fișe să fie riguros egal cu stocurile aflate pe rafturile magaziei.

CANTINA CIUCAS RA								Pagina
Cod fiscal: RO10283044								1
Gestiunea: Gestiunea 1								
FISA DE MAGAZIE								
Denumirea materialului: CARTOFI ROSII								
U/M: KG Pret unitar: 3.60								
Document		Intrari		Iesiri		Stoc		Observatii
Data	Numar	Cantitate	Valoare	Cantitate	Valoare	Cantitate	Valoare	
06-02-2019	10003	25.000	90.00		0.00	25.000	90.00	GREN ANDIV SRL
07-02-2019	0000000002			2.500	9.00	22.500	81.00	BUCATARIE
TOTAL LUNA 2		25.000	90.00	2.500	9.00			

Am ajuns la momentul în care în bucătărie se află materiile prime necesare iar pe ușa intră primul client, care comandă, de exemplu, o porție de grătar cu salată și



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Înregistrarea produselor finite

Dacă nu avem un soft pentru gestionarea activității atunci periodic *casa de marcat* ne poate furniza rapoarte cu tot ceea ce s-a vândut, fie raport Z pentru vânzări zilnice, fie rapoarte lunare sau pentru alte perioade.

Si pe baza acestor rapoarte se va elabora *nota de predare*, notă care este în esență un centralizator al bunurilor produse în perioada respectivă.

CANTINA CIUCAS RA Cod fiscal: RO10283044		BON DE PREDARE /TRANSFER/RESTITUIRE numar 445 din data 07-02-2019				
Denumirea valorilor materiale (inclusiv sort, marca, profil, dimensiune)	Predator:	Primitor:	U/M	Cantitatea efectiva	Pretul unitar	Valoarea
CIORBE DE PUI	BUCATARIE	Gestunea 1	BC	43.000	1.8000	77.40
CEAFA LA GRATAR	BUCATARIE	Gestunea 1	BC	18.000	14.5500	261.90
GARNITURA CARTOFI PRAJITI	BUCATARIE	Gestunea 1	BC	14.000	3.0000	42.00
GARNITURA LEGUME LA GRATAR	BUCATARIE	Gestunea 1	BC	4.000	6.4500	25.80
CLATITE DULCE ATA AFINE	BUCATARIE	Gestunea 1	BC	23.000	8.3000	190.90
Total valoare						598.00
Data si semnatura	Viza C.T.C. (propus miscare)		Predator		Primitor	

Copyright (c) 2007 Info **KAM** Technologies
All rights reserved

www.inbiam.ro Tel: +40-256-292617. E-mail: office@inbiam.ro

De asemenea, se pot inventaria cantitățile de materii prime care încă se află în bucătărie la sfârșitul perioadei și elabora o *notă de restituire* către magazie a materiilor prime neutilizate.

Rezumând și reordonând *etapele fluxului informațional* sunt:

- ✓ achiziții de la furnizorii de materii prime, materii prime care sunt înregistrate în magazie,
- ✓ parte din materia primă este eliberată către bucătărie;
- ✓ în secția de producție sunt preparate produsele finite și acestea sunt înregistrate pe baza notei de predare,
- ✓ produsele finite sunt vândute clientului încasarea făcându-se pe baza unui bon de casă.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Bunurile achiziționate și care sunt vândute ca atare, fie că e vorba despre băuturi, țigări, prăjituri, etc. sunt înregistrate ca mărfuri, cantitativ-valoric, astfel că vom ști întotdeauna câte savarine, sticle de cola, pachete de Kent avem în gestiune.

Se va face o notă de recepție pentru mărfurile cumpărate, o fișă de magazie, iar descărcarea mărfurilor din gestiune va fi făcută pe baza bonurilor de casă sau a centralizatoarelor generate de casa de marcat.

Denumirea bunurilor receptionate	Conturi		Receptionat				Cota TVA
	Debitor	Creditor	Unit	Cantitate	Pret unitar	Valoare	
COCA COLA 250 ML	371.01	401	BC	50.000	3.00	150.00	19
APA PLATA	371.01	401	BC	50.000	0.65	32.50	19
SAVARINE	371.01	401	BC	20.000	4.00	80.00	19
TIGARETE KENT	371.01	401	BC	100.000	12.00	1200.00	19
Total valoare						1462.50	
T.V.A.						277.88	
TOTAL GENERAL						1740.38	
Comisia de recepție cantitativa si calitativa			Primit în gestiune				Total pozitii
Numele si prenumele	Semnatura	Data	Semnatura				
					4		
Observatii:							

Copyright (c) 2009 info **KAM** Technologies
www.infokam.eu Tel: +40-256-292017 E-mail: office@infokam.eu

Calcularea prețurilor preparatelor: prețul de producție, prețul de vânzare

Există două metode complementare pentru a stabili prețul unui produs sau al unui preparat (fel).

Metoda coeficienților multiplicatori fixează prețul pornind de la costul de producție al unui preparat cunoscut, costul legat de materia primă și unele principii OMNES, care vor permite să verificăm dacă rezultatul obținut va da o imagine coerentă a prețului.

Ea constă în a aplica costului „materiei prime” al unui fel (evaluat în funcție de fișa tehnică) un coeficient multiplicator care ne permite să obținem prețul de vânzare.

De ce să fixăm prețul pornind de la costul „materiei prime” și nu de la costul complet (materie primă + forța de muncă + alte costuri)?



Răspunsul la această întrebare e simplu: deoarece patronul de restaurant poate cunoaște întotdeauna costul „materiei prime” previzionar al unui fel realizând o fișă tehnică, în timp ce costul complet al unui fel e dificil de determinat. Este dificil de împărțit într-o manieră pertinentă cea mai mare parte a costurilor fixe între diferite feluri. De exemplu, care este partea de chirie «consumată» de o ciorbă de perișoare și un mușchi de vită în sânge cu cartofi prăjiți și salată asortată? Nicio metodă de gestiune nu ne dă un răspuns satisfăcător la această întrebare. Pe de altă parte, costul „materiei prime” reprezintă cam 25-35% din valoarea felului (ratio materie). Iată de ce, cu pragmatism, vom porni de la date cunoscute și fiabile. Ceea ce rămâne de determinat este coeficientul multiplicator care trebuie aplicat.

În practică se vorbea acum ceva timp de ”sfânta treime”, respectiv o treime din prețul băuturii era costul materiei prime, o treime alte cheltuieli (chirie, personal, uzură mijloace fixe, etc.) și o treime profit. În ultima vreme pe fondul creșterii celorlalte costuri adiționale, se înmulțește costul materiei prime cu 4. Sunt restaurante unde se menționează că costul materiilor prime nu trebuie să depășească 35-40% din prețul produselor finite comercializate.

Împărțirea coeficienților multiplicatori

Marja brută permite acoperirea unui ansamblu de costuri relativ fixe: clientul care intră într-un restaurant trebuie să găsească loc la o masă, localul trebuie să fie primitiv, bine decorat etc.; asta înseamnă un ansamblu de elemente al căror cost este relativ fix. Rezultă o pondere a acestui cost relativ slabă în raport cu costul materiei prime. În consecință, ar trebui aplicate regulile următoare:

Regula nr. 1

Cu cât costul „materiei prime” al unei prestații e mai ridicat, cu atât coeficientul multiplicator pentru aceasta prestație trebuie să fie mai scăzut.

Spre exemplu, să presupunem că un restaurant tematic costă 480.000 de lei pe lună în termeni de costuri fixe și că servește 20.000 de feluri pe lună în medie. În acest exemplu, nu există alte costuri variabile decât costul „materiei prime”. Rezultă că prețul de vânzare al fiecărui fel trebuie să acopere o cota parte din costurile fixe. Asta înseamnă $480.000/20.000 = 19$ lei.



Costul „materiei prime” al unei ciorbe de perișoare este 5 lei prețul său ar trebui să fie de 24 lei.

Marja brută permite de asemenea acoperirea unui ansamblu de costuri de producție și de distribuție variabile în funcție de tipul de prestație: în felul acesta, e logic să utilizăm un coeficient multiplicator diferit în funcție de sarcina de lucru. Aplicăm deci a doua regulă:

Regula nr. 2.

Cu cât sarcina de lucru necesară pentru a realiza o prestație e mai ridicată, cu atât coeficientul multiplicator pentru aceasta prestație trebuie să fie mai ridicat. Această logică a costului de producție nu se întâlnește mereu cu logica de marketing deoarece, dacă felul este mai scump, trebuie ca diferența de «valoare» să fie percepută de client, ceea ce nu e neaparat legat de cantitatea de muncă necesară pentru a-l fabrica.

Regula nr. 3.

Ideea e că, în cele din urmă, exploatarea unui restaurant să degajeze o marjă brută suficient de mare în valoare absolută pentru a acoperi toate celelalte costuri în afară de mâncare și de băutură și să lase un rezultat corect. Modularea trebuie deci să dea naștere unui multiplicator mediu care să corespundă acestui obiectiv. Realizarea în mod regulat a unor «situații de gestiune», cum ar fi conturile de rezultate lunare, permit verificarea acestui al doilea imperativ. Într-adevăr, coeficientul multiplicator mediu real observat nu va depinde doar de costurile „materiei” previzionate, ci și de structura vânzărilor.

Coeficientul real este, după cum se vede, diferit de coeficientul mediu, din cauza repartiției vânzărilor. Trebuie verificat în mod regulat ca marja brută, coeficientul multiplicator și ratio real să fie conforme cu obiectivele, pentru ca plățile fixe să fie acoperite și obiectivul să fie atins.

Calculul regulat al ratio materii și raportarea lunară permit cel mai bine acest control.⁸

⁸ http://www.hores.ro/articol/Cum_se_stabilesc_preturile_in_restaurant-l410



Metoda costurilor cu țintă (de la preț la cost)

Metoda coeficienților multiplicatori este deseori criticată, la fel ca toate metodele care utilizează costurile. Criticii sunt specialiștii de marketing care preferă să plece de la prețul acceptabil pentru client și care e determinat fie prin referință cu prețurile concurenței, fie prin anchetă. Plecarea de la prețuri nu exclude verificarea viabilității economice a deciziei. Este obiectul metodei costurilor țintite: în concepția inițială, metoda constă în a concepe produsul în așa fel încât costurile de producție să fie compatibile cu prețul pe care clientul va accepta să îl plătească.

În condițiile internaționalizării pieței, consumatorii își orientează atenția la acele preparate care se diferențiază de celelalte prin calitate (această diferențiere constă în a pune la dispoziția lor preparate altfel concepute decât celelalte. Ca urmare consumatorii sunt tot mai des confrunțați cu termeni, din păcate insuficient explicați ca "light", fast food, funcțional food", novel food. În acest context, trendul în domeniul preparatelor culinare, poate fi descris astfel:

- ◆ *Preparate culinare tradiționale (etno)* - această grupă cuprinde o gamă largă de preparate, specifice unei țări sau a unei zone turistice.

- ◆ *Preparate culinare ecologice* - se realizează cu materii prime ecologice obținute prin aplicarea de tehnologii ecologice. În tehnologia culinară ecologică se renunță la aditivi și la orice substanțe chimice de sinteză încorporate. Desfacerea acestor produse și preparate culinare se face de regulă în unități specializate, marcate, certificate, etichetate conform reglementărilor din domeniu. Produsele care sunt comercializate direct precum și materiile prime folosite în tehnologia de preparare, sunt acelea care au un certificat de "natural" sau sunt Bio.

Deși românii sunt încă foarte atașați de bucătăria tradițională, cu mici, piftie, ciorbă de burtă și salată de boeuf – mâncăruri bazate în foarte mare măsură pe carne -, în ultimii ani a crescut mult interesul pentru stilurile de alimentație alternative. Considerată a fi extremă și cea mai controversată dintre acestea, fără îndoială, alimentația de tip raw vegan presupune schimbări radicale în regimul alimentar.

În general, putem clasifica stilurile de alimentație alternative în următoarele grupe:



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- ◆ regimuri *semivegetariene*, numite și flexitariene, care pot include carne de pasăre, pește și/sau fructe de mare;
- ◆ *regimurile vegetariene*, în care nu se consumă niciun fel de carne, dar care includ alte produse de origine animală (lapte, ouă, miere);
- ◆ regimul *vegan*, în care nu se consumă absolut niciun fel de produs de origine animală sau vreun derivat din acestea;
- ◆ în final, regimul *raw vegan*, în care toate alimentele consumate sunt vegetale și neprocesate termic.

Rețetă

Sărmăluțe cu hribi și mălai

Timp de preparare: 2h 30 min

Ingrediente

- orez 500 g
- 5 cepe mari
- pasta de tomate- 300 g
- ulei- 250 ml
- hribi gata fierți - 1kg
- ierburi aromate(oregano,rozmrin,cimbru,boia de ardei iute)
- 1 lingura rasă de sare
- bulion de gogoșari - 300 g
- mălai - 200 g
- 3 morcovi mari
- frunze de hrean
- frunze de viță de vie.

Se clătesc frunzele de viță de vie și cele de hrean și se opăresc. Se fierbe apa și când apa fierbe, se oprește focul și se scaldă frunzele în apă clocotită, după care se clătesc cu apă rece și se lasă la scurs.

Se dau prin mașina de carne hribii, ceapa, morcovii și se pun într-un vas, se adaugă sarea, ierburile aromate, pasta de tomate, bulionul de gogosari, malaiul, uleiul, se omogenizează compoziția și se fac sarmăluțe mici care se pun într-un vas



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

yena. Se pune apă până la jumătate din cantitatea de sărmăluțe, se pune capacul și se dau la cuptor pentru circa 2 ore la foc potrivit. Se servesc cu mămăliguță.

Să aplicăm...

1. Urmăriți filmul următor referitor la dieta raw-vegană <https://www.youtube.com/watch?v=xqcDRaphEfw> (Ligia's kitchen) și răspundeți la următoarele întrebări:

- ◆ În ce constă dieta raw-vegană?
 - ◆ De ce nu preparăm termic?
 - ◆ Cu ce nu combinăm sucul de mere?
2. Menționați o rețetă raw-vegană de fel principal.
 3. Determinați prețul de vânzare al unei porții de file de șalău cu sos de capere.
 4. Ce este NIR-ul?
 5. Ce informații aflăm de pe un bon de casă?