



LICEUL TEHNOLOGIC HÂRLĂU

Str. Mihai Eminescu nr. 14 Tel/fax.:

0232/722010

Email: licth.hirlau@yahoo.com

<http://www.lic-th.ro>

OFERTA EDUCAȚIONALĂ PENTRU ANUL ȘCOLAR 2023-2024

CLASA a IX-a Învățământ profesional de 3 ani

DOMENIUL: Resurse naturale și protecția mediului

**CALIFICAREA PROFESIONALĂ: Brutar-patiser-preparator produse
făinoase**

NR. CLASE: 2

BRUTAR



O pâine bună se obține cu răbdare...

O pâine bună se obține cu răbdare... Bunicii noștri știau că o pâine bună se face în cel puțin 3 zile. Ca să fii brutar e nevoie și de pasiune, de rezistență, de multă răbdare și de moralitate. Brutarul este exponentul uneia dintre cele mai vechi meserii din lume. Această profesie importantă însoțește umanitatea pe tot parcursul ei.

Cine este brutarul?



Brutarii sunt lucrătorii care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație. Meseria presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de panificație, precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte. Munca se desfășoară în uzine mari de panificație sau în fabrici de acest gen, precum și în brutării mici. Condițiile de lucru includ munca în schimburi, temperaturi înalte, mediul plin de pulberi și lucrul cu grasimi.

Ce face brutarul?



- Tratează și procesează materiile prime și ingredientele (faina, grăsimile, zahărul, drojdia, apa etc);
- face diferite aluaturi și mixturi conform rețetei de producție.
- Trage în forme aluatul și produsele de panificație, paste;
- face pâine, aluaturi de foi și alte produse de panificație;
- produce și aplică decorațiuni pe produsele de panificație;
- curăță, întreține și face reparații simple la mașinile și echipamentul folosit în patiserie;
- stochează sau vinde produsele.
- respectă normelor de securitate și sănătate în muncă,
- Să aibă abilitățile practice necesare efectuării diferitelor servicii în funcție de cerințele organizației.

Ce trebuie sa știe?



- Să lucreze cu mașini și echipament de fabricat produse de panificație.
- Inclusiv cu cuptoare mari, mixere.
- Mașini de tăiat și de tragere în forme,
- Linii de fabricație automate pentru produse de patiserie,
- Camere speciale unde pâinea se lasă la dospit,
- Benzi transportoare,
- Forme pentru produsele de panificație,
- Cântare și propriile mâini.

Competențe fundamentale:



- Comunicarea la locul de muncă
- Desfășurarea muncii în echipă
- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare
- Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției

Calificarea de brutar se obține în urma absolvirii școlii profesionale cu obținerea unui certificat recunoscut pe plan național. Înscrieți-vă dacă visați să ajungeți într-o zi un brutar bun sau, de ce nu, un manager de brutărie.