

PROIECT
EDUCATIE SI FORMARE PENTRU PERSOANE FARA /
CU NIVEL SCAZUT DE FORMARE

ID 337772

ÎNGRIJITOR SPAȚII VERZI

- curs calificare autorizat ME și MMSS - NIVEL 1 (180 ore) - 91 persoane

I. Denumirea ocupației, cod calificare RNCP (Registrul Național al Calificărilor Profesionale), codul COR:

- ÎNGRIJITOR SPAȚII VERZI, RO/01/1021/211, cod COR 931202;

II. Competențe și deprinderi:

1. Pregătirea locurilor de grădinarit și a terenurilor folosind unelte manuale și mașini simple;
2. Plantarea și transplantarea plantelor lemnoase și erbacee;
3. Amenajarea spațiilor verzi, conform indicațiilor primite;
4. Însămânțarea și întreținerea suprafețelor înierbate;
5. Întreținerea grădinilor și spațiilor verzi prin udarea, plivirea și cosirea peluzei;
6. Gestionarea plantelor lemnoase și erbacee prin activități de tăiere, curățare, udare, fertilizare, etc.;
7. Eliminarea plantelor parazite;
8. Folosirea instalațiilor de irigație și drenaj.

III. Nivelul de calificare al ocupației:

- Nivelul 1 – conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

IV. Durata totală a programului:

- 180 ore din care:
- 60 ore teorie;
- 120 ore practică;

V. Condiții minime de acces la program:

- învățământ primar (4 clase)

AJUTOR DE BUCĂȚAR

- curs calificare autorizat ME și MMSS - NIVEL 1 (180 ore) - 100 persoane

I. Denumirea ocupației, cod calificare RNCP (Registrul Național al Calificărilor Profesionale), codul COR:

- AJUTOR DE BUCĂȚAR, RO/01/1013/206, cod COR 941101;

II. Competențe și deprinderi:

1. Cunoaste materiile prime si auxiliare si aplica cu rigoare regulile de depozitare si manipulare;
2. Cunoaste si aplica cu constiinciozitate operatiile de prelucrare ale materiilor prime;
3. Cunoaste vasele si ustensilele, aparatele si echipamentele din bucatarie, le curata si intretine cu rigurozitate;
4. Cunoaste materialele si substantele de igiena si le utilizeaza conform instructiunilor;
5. Cunoaste si utilizeaza echipamente simple pentru incalzire;
6. Cunoaste regulile de ambalare ale preparatelor culinare si le aplica conform instructiunilor;
7. Cunoaste NPM-PSI-SU si le aplica cu consecventa;
8. Cunoaste regulile de igiena si pentru siguranta alimentelor si le aplica cu rigurozitate;
9. Cunoaste regulile de efectuare a curateniei si le aplica cu responsabilitate;
10. Cunoaste si aplica normele de protectia mediului si le aplica cu consecventa;

III. Nivelul de calificare al ocupației:

- Nivelul 1 – conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

IV. Durata totală a programului:

- 180 ore din care:
- 60 ore teorie;
- 120 ore practică;

V. Condiții minime de acces la priogram:

- învățământ primar (4 clase)

LUCRĂTOR COMERCIAL

- curs calificare autorizat ME și MMSS - NIVEL 2 (360 ore) - 55 persoane

I. Denumirea ocupației, cod calificare RNCP (Registrul National al Calificărilor Profesionale), codul COR:

- LUCRĂTOR COMERCIAL, RO/02/0416/246, cod COR 522303;

II. Competențe și deprinderi:

1. Aplicarea legislației în vigoare privind sănătatea și securitatea în muncă, apărarea împotriva incendiilor și pentru situații de urgență;
2. Aplicarea cerințelor legale specifice profesiei;
3. Oferirea de asistență clienților cu privire la selectarea produselor, caracteristicile și funcționarea acestora;
4. Identificarea și menținerea relației cu clienții;
5. Realizarea vânzărilor;
6. Asigurarea de servicii de post-vânzare;
7. Monitorizarea comenzilor și a cantităților stocurilor;
8. Organizarea expunerii produselor;
9. Întocmirea documentelor de evidență a achizițiilor și vânzărilor;
10. Menținerea relațiilor cu furnizorii.

III. Nivelul de calificare al ocupației:

- Nivelul 2 – conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

IV. Durata totală a programului:

- 360 ore din care:
- 120 ore teorie;
- 240 ore practică;

V. Condiții minime de acces la program:

- învățământ gimnazial (8 clase)

PATISER

- curs calificare autorizat ME și MMSS - NIVEL 2 (360 ore) - 55 persoane

I. Denumirea ocupației, cod calificare RNCP (Registrul National al Calificărilor Profesionale), codul COR:

- PATISER, RO/02/0721/235, cod COR 751203;

II. Competențe și deprinderi:

1. Utilizarea noțiunilor introductive de TIC - competențe digitale
2. Dobândirea noțiunilor de bază civice și sociale organizațional
3. Dobândirea noțiunilor de bază antreprenoriale
4. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă
5. Aplicarea normelor de protecție a mediului
6. Aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor
7. Întocmirea documentelor specifice patiseriei
8. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în patiserie. Utilizarea ustensilelor.
9. Cunoașterea și pregătirea materiilor prime și auxiliare folosite în patiserie
10. Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare
11. Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare și a semifabricatelor
12. Prepararea și prelucrarea tipurilor de aluat pentru patiserie
13. Prepararea și prelucrarea cremelor și umpluturilor
14. Prepararea și prelucrarea semifabricatelor pentru finisare și decor
15. Asamblarea semifabricatelor în vederea preparării la cald sau la rece
16. Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare și livrare
17. Asigurarea calității și siguranței alimentului a semifabricatelor și produselor finite de patiserie

III. Nivelul de calificare al ocupației:

- Nivelul 2 – conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

IV. Durata totală a programului:

- 360 ore din care:
- 120 ore teorie;
- 240 ore practică;

V. Condiții minime de acces la program:

- învățământ gimnazial (8 clase)