

MAESTRU ÎN ARTE CULINARE

PROFIL OCUPAȚIONAL

(versiunea finală)

Descrierea ocupației: Practicanții unei astfel de ocupații asigură expertiza și competența necesară organizării și coordonării activității de realizare a unor produse alimentare cu caracter special pentru unități de alimentație publică sau evenimente de categoria lux.

Cod COR: NU ARE

A. Sarcini principale

Această componentă cuprinde acele sarcini aferente unei ocupații care au cea mai mare importanță pentru ocupația respectivă și permit diferențierea între o persoană cu performanțe ridicate în profesia respectivă (expert) și o persoană cu performanțe reduse (novice).

- Realizează rețete unice de bucătărie tradițională și bucătărie internațională numai din produse proaspete de cea mai bună calitate.
- Promovează arta culinară și aduce îmbunătăți permanente standardelor calitative ale gastronomiei la nivel național și internațional.
- Creează și implementează standarde de calitate în ceea ce privește organizarea și desfășurarea unor evenimente gastronomice: banchete, recepții, dineuri, etc.
- Verifică permanent stocurile, cantitățile de materii prime și face necesarul de materii prime.
- Verifică permanent calitatea materiei prime (valabilitate, calitate), marchează datele privind calitatea / valabilitatea produselor.
- Asigură expertiza privind modul de preparare a unor produse culinare cu caracter special.
- Coordonează activitatea de aprovizionare, identifică sursele de aprovizionare cele mai competitive și de cea mai bună calitate.
- Organizează, administrează, gestionează și coordonează întreaga activitate din bucătăria unității de alimentație publică, sau ocazional, la locul organizării unor evenimente culinare speciale.
- Verifică calitatea produselor și aranjamentele create înainte de a fi servite.
- la solicitarea clienților sau invitaților oferă informații despre produsele și preparatele servite.
- Supraveghează, coordonează, evaluează și instruește permanent personalul de deservire.
- Participă la conferințe, stagii de pregătire și sesiuni de perfecționare în arta culinară din țară și din străinătate.

B. Contextul muncii

Această componentă conține informațiile esențiale despre mediul în care practicanții unei ocupații își exercită activitățile menite să ducă la îndeplinire sarcinile aferente și eventualele riscuri la care aceștia se expun.

B₁. Mediul fizic

- Activitatea se desfășoară în mediu protejat.
- Activitatea se desfășoară în mediu cu temperaturi ridicate și constante.

B₂. Mediul socio-organizațional

- Sarcinile sunt preponderent nestructurate și variate.
- Timpul de muncă este variabil în funcție de solicitări.
- Activitatea se desfășoară preponderent în echipă.
- Eventualele erori din activitate pot genera situații conflictuale.

B₃. Riscuri. Alte notificări speciale

- În unele cazuri poate să apară pericolul de accidentare prin taiere sau ardere.

C. Nivelul de educație și calificare

Exercitarea oricărei ocupații necesită un anumit traseu de educație sau training finalizat printr-o calificare. Conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) există 8 niveluri de calificare (N1-N8).

- Studii medii, superioare
- Nivel de calificare: N5, N6

D. Cunoștințe și deprinderi

Cunoștințele colecții de informații relaționate, specifice unui domeniu. Ele sunt rezultatul învățării formale sau non/informale. Deprinderile sunt cunoștințele procedurale, adică blocuri de cunoștințe despre cum să faci o activitate (proceduri, strategii, tehnici), de regula cu o anumită unealtă.

Cunoștințe referitoare la:

- Producție de alimente
- Servicii clienți și personal
- Producție și procesare
- design

Tipuri de deprinderi

- Deprinderi folosite în învățare
- Deprinderi de rezolvare de probleme

E. Aptitudinile

Aptitudinea reprezintă un set de procese cognitive, psihomotorii sau senzoriale necesare pentru a obține performanță într-o gamă de activități. Succesul în activitatea respectivă presupune pe lângă aptitudini, un set de cunoștințe dobândite printr-o rută educațională.

E1. Aptitudini cognitive

Aptitudine	Nivel de dezvoltare				
	1 (minim)	2 (mediu inferior)	3 (mediu)	4 (mediu superior)	5 (maxim)
1. Abilitatea generală de învățare				X	
2. Aptitudinea verbală		X			
3. Aptitudinea numerică			X		
4. Aptitudinea spațială		X			
5. Aptitudinea de percepție a formei					X
6. Abilități funcționărești			X		
7. Rapiditatea în reacții		X			
8. Capacitatea decizională			X		

E2. Aptitudini psihomotorii (A_P), senzoriale (A_S) și fizice (A_F)

E2. Aptitudini psihomotorii

- Dexteritate manuală
- Dexteritatea degetelor

E3. Aptitudini senzoriale

- Senzitivitate gustativă
- Senzitivitate olfactivă

E4. Aptitudini fizice

- Nu sunt relevante

F. Alte caracteristici

Cele mai importante caracteristici, altele decât cunoștințe, deprinderi și abilități (Knowledge, skills, abilities - KSA) sunt: interesele, surse ale satisfacției profesionale și caracteristicile de personalitate.

F1. Interese

Primele trei tipuri de interese în ordinea relevanței sunt:

R I A (realist, investigativ, artistic)

F2. Surse ale satisfacției profesionale

- Autonomie
- Compensații
- Instruire adecvată
- Independența în muncă
- Creativitate
- Condiții de muncă

F3. Caracteristici de personalitate

- Ocupația de maestru în arta culinară presupune următoarele caracteristici/cerințe din partea deținătorului postului de muncă: conștiinciozitate; corectitudine, seriozitate, scrupulozitate, capacitate bună de a lucra în echipă.

G. Perspectiva pe piața muncii

Perspectiva pe piața muncii se referă la dinamica dezvoltării ocupației respective în raport cu ansamblul ocupațiilor prezente pe piață. Sunt utilizate trei categorii de notații care semnifică tot atâtea tendințe: creștere (dinamica ocupației e mai mare decât celelalte ocupații per ansamblu), stagnare (dinamica ei este similară cu a altor ocupații) și scădere (dinamica este sub nivelul ansamblului ocupațiilor).

- Creștere

H. Categoria de salarizare

Raportarea unui salariu la salariul minim pe economie este un indicator relativ constant și foarte informativ, independent de fluctuațiile salariale. Ca atare vom avea ocupații cu salariu minim și ocupații de $n \times$ salariul minim, unde n poate fi și un interval (ex. „2-4” x salariul minim).

(5-6) X Salariu minim pe economie

I. Ocupații similare

Sunt prezentate 2-5 ocupații care fac parte din aceeași grupă, conform opiniei specialiștilor.

- Bucătar
- Bucătar șef
- Tehnolog alimentație publică