



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL  
REPUBLICII MOLDOVA

IP Școala Profesională nr. 2 din Chișinău



Aprobat  
Vitalie BELIN director

2025

**Regulamentul  
de organizare și desfășurare a  
Concursului Gastronomic  
„Meseria – Brățară de aur”**

Chișinău, 2025

## I. OBIECTIVE GENERALE

1. Promovarea dezvoltării profesionale a elevilor participanți;
2. Consolidarea competențelor și abilităților profesionale a elevilor la meseriile *Bucătar*, *Brutar*, *Cofetar*;
3. Promovarea valorilor naționale prin intermediul artei culinare;
4. Creșterea prestigiului meseriilor bucătar, brutar, cofetar și a imaginii instituției;
5. Îmbunătățirea vizibilității și atractivității Școlii Profesionale nr.2 din Chișinău;
6. Diseminarea și implementarea bunelor practici de colaborare internațională în domeniul gastronomic;
7. Dezvoltarea spiritului de competiție;
8. Stimularea creativității și inovației în meseriile culinare.

## II. ASPECTE ORGANIZATORICE ȘI TERMENII DE DESFĂȘURARE

1. Concurs Gastronomic „Meseria – brătară de aur” este organizat în IP Școala Profesională nr.2 din Chișinău de către administrația școlii, profesori și maiștri-instructori de la secția profil tehnologic.
2. Concursul se va desfășura în laboratoarele de instruire practică ale Școlii Profesionale nr. 2 din Chișinău, în decurs de 1 zi, în luna Martie/Aprilie conform planului de activitate a secției profil tehnologic.
3. Eligibili de participare la Concursul Gastronomic sunt elevi selectați de către profesori și maiștri-instructori, care au obținut competențe profesionale, abilități, imaginație și creativitate, pe parcursul anilor de studii, la meseria *Bucătar*, *Brutar*, *Cofetar*;
4. Profesorii și maiștrii-instructori, anunță persoana responsabilă de organizare și desfășurare a concursului gastronomic nu mai târziu de 1 săptămână până la data desfășurării concursului numele participantului și grupa sau denumirea echipei. Înlocuirile participanților în concurs se admite cu 3 zile înainte de acesta.
5. Concursul cuprinde următoarele probe:
  - a) Cutia magică (bucătar);
  - b) Proba individuală (brutar, cofetar).
6. Concursul va fi jurizat de un juriu independent, imparțial și profesionist, format din 5-7 membri, asistați de un grup de voluntari care vor asigura buna desfășurare a evenimentului.
7. Pe parcursul probei, participanților le este interzis să consulte cadrele didactice/maiștri-instructori, să interacționeze cu juriul sau cu alte persoane.

### III. RESPONSABILII DE ORGANIZARE

1. Directoare adjunctă pentru instruirea practică și producere.
2. Șefa secție Procesarea alimentelor.
3. Șefa secției Servicii în alimentație publică și turism.
4. Șefa Catedrei discipline de profil.
5. Profesori discipline de profil.
6. Maiștri-instructori.

### IV. ASIGURAREA CONDIȚIILOR

Responsabilitatea de asigurarea condițiilor optime de desfășurare a concursului, aprovizionarea cu materii prime a participanților, respectarea normelor de securitate și regulilor de protecție a muncii ține de competența Comitetului organizatoric desemnat prin ordinul directorului.

### V. JURIUL

1. Componenta juriului va fi următoarea:
  - a. Directorul instituției;
  - b. Directorul adjunct pentru instruirea practică și producere;
  - c. Șeful Catedrei discipline de profil;
  - d. Șeful secției de profil;
  - e. 1-2 reprezentanți ai agenților economici;
  - f. 1 elev (absolvent, reprezentant al Consiliului elevilor).
2. Componenta nominală a juriului va fi desemnată prin ordinul directorului cu cel puțin o săptămână înainte de concurs.

### VI. CONDIȚII DE DESFĂȘURARE A PROBELOR DE CONCURS

#### a) Cutia magică (bucătar);

1. Echipa formată din 3 elevi planifică, prepară, gătește și prezintă un meniu din 3 bucate (APERITIV – PREPARAT DE BAZĂ – DESERT ), în timp de 1h și 30 de minute, cu ingredientele puse la dispoziție de școală/organizatori.
2. Meniul se prezintă juriului (scris lizibil în limba română ) nu mai târziu de 10 de minute de la începerea probei.
3. Echipamentul este adus de concurenți.
4. Se prepara câte două platouri pentru fiecare fel de bucate.

5. Se vor prezenta pe 2 (două) platouri separate: 1 (un) platou pentru expunere și 1 (un) platou pentru jurizare.
6. Bucatele vor fi **servite** după cum urmează:
  - Aperitivul – *după 40 de minute*;
  - De bază – *după 70 de minute*;
  - Desertul – *înainte de expirarea celor 90 de minute*.

**b) Proba individuală (brutar, cofetar).**

1. Fiecare participant la meseria brutar va planifica, modela, prepara și prezenta un produs într-un interval de 120 minute, folosind aluatul dospit, fructe confiate și semințe pus la dispoziție de organizatori.
2. Fiecare participant la meseria cofetar va planifica, prepara și prezenta un produs într-un interval de 120 minute, folosind materia primă pusă la dispoziție de instituție.
3. Fiecare participant va prezenta juriului fișa tehnologică (scrisă lizibil în limba română) în termen de maxim 10 minute de la începerea probei.
4. Echipamentul necesar va fi asigurat de către concurent.
5. Fiecare participant va prepara două produse, care vor fi prezentate pe două platouri separate: unul pentru expunere și unul pentru jurizare.

## VII. CRITERIILE DE JURIZARE

### Cutia magică (bucătar)

Nr. d/o	Criteriile de apreciere	Punctaj acordat
1.	Compoziția platoului	0-10
2.	Gradul de complexitate/creativitate	0-10
3.	Pregătirea profesională (include procesul tehnologic, reguli sanitare, organizare la locul de muncă, lucrul în echipă etc.)	0-10
4.	Prezentarea și inovare Încadrarea în timp.	0-10
5.	Triajul bucatelor ( aspect, culoare, consistență, miros, gust, gramaj și temperatura de servire)	0-10
<b>Total:</b>		<b>50</b>

### Proba individuală (brutar, cofetar).

Nr. d/o	Criterii	Punctajul acordat
1.	Denumirea produsului - Denumirea (2p) - Schița produsului (2p) - Lizibil (1)	0-5
2.	Gradul de complexitate/creativitate	0-5
3.	Pregătirea profesională - Organizare la locul de muncă (2p) - Reguli sanitare (2p) - Modelarea (5p) - Dospirea (1p) - Coacerea (5p)	0-15
4.	Prezentarea și inovare - Prezentarea (5p) - Inovarea (5p) - Respectarea timpului (5p)	0-15
5.	Triajul bucatelor - Aspect (2p) - Culoare (2p) - Consistență (2p) - Miroș (2p) - Gust (2p)	0-10
<b>Total:</b>		<b>50</b>

### VIII. ACORDAREA PREMIILOR

1. Premiile și diplomele vor fi acordate conform punctajului obținut de **echipă/participant**.
2. Juriul Concursului stabilește clasamentul general în baza punctajului obținut. Câștigătorii vor fi premiați cu:
  - Diplomă gradul I – 45-50 puncte
  - Diplomă gradul II – 30-44 puncte
  - Diplomă gradul III – 20-29 puncte
  - Mențiuni – până la 19 puncte
3. La decizia Juriului se pot acorda și alte mențiuni.
4. Cadrelor didactice implicate în organizarea și desfășurarea concursului, precum și profesorilor/maiștrilor-instructori ai căror elevi vor obține premii, li se decernează diplome de merit.

### IX. PENALITĂȚI

Juriul este în drept să aplice penalități de la 1 la 10 puncte maxim pentru:

- a. Nerespectarea condițiilor prezentului regulament.

- b. Întârziere la concurs.
- c. Aspectul neglijent al concurentului, dezordine la locul de muncă în timpul competiției și la finele zilei.
- d. Nerespectarea limitelor de timp alocate conform regulamentului.
- e. Comportament nedemn față de Juriu și participanți.