

Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Chișinău

Date de contact ale Centrului de Validare: 079911097

cevvc2018@gmail.com

Coordonator Centru de validare

Bîcu Aliona
069637937
bicualiona@gmail.com

Secretar Centru de validare

Railean Ana
069474704
raileanana83@gmail.com

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
1.	Bucătar	<ol style="list-style-type: none">1. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor.2. Prepararea supelor.3. Prepararea sosurilor.4. Prepararea garniturilor.5. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci.6. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor.7. Prepararea bucatelor din pește.8. Prepararea bucatelor din carne.9. Prepararea bucatelor reci și gustărilor.10. Prepararea produselor din aluat.11. Prepararea bucatelor din alimentația curativă.	2800 lei
2.	Chelner	<ol style="list-style-type: none">1. Prezentarea preparatelor și băuturilor.2. Pregătirea spațiilor de servire.3. Servire în restaurație.4. Întocmirea documentelor de evidență operative.5. Organizarea servirii meselor speciale.	2600 lei
3.	Barmen	<ol style="list-style-type: none">1. Pregătirea obiectelor de inventar, veselă și ustensile pentru activitatea de servire;2. Pregătirea spațiilor barului pentru servire;3. Prepararea și servirea băuturilor;4. Servirea băuturilor;	2400 lei
4.	Bombonier	<ol style="list-style-type: none">1. Pregătirea materiilor prime, auxiliare și materiale pentru a fi incluse în ciclul de fabricație.2. Prepararea maselor pentru bomboane.3. Pregătirea bomboanelor pentru depozitare și comercializare.4. Fabricarea caramelelor. Fabricarea caramelei -iris.5. Fabricarea drajeurilor.6. Fabricarea zefirului.7. Fabricarea marmeladei.8. Fabricarea ciocolatei.9. Fabricarea napolitanelor.	2800 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
5.	Cofetar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătirea și prelucrarea ingredientelor pentru producere 2. Prepararea aluaturilor 3. Modelarea semiproduselor pentru coacere 4. Coacerea (semi) produselor 5. Prepararea siropurilor și glazurilor 6. Prepararea caramelului 7. Prepararea cremelor, compozițiilor și umpluturilor 8. Prepararea fondantei și marțipanului 9. Asamblarea produselor de cofetărie și patiserie 10. Decorarea produselor de cofetărie și patiserie 11. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru stocare 12. Pregătirea produselor de cofetărie și patiserie pentru comercializare 	2800 lei
6.	Brutar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea pâinii și produselor din aluat dospit. 2. Prepararea produselor din aluat nedospit. 3. Prepararea pâinii și produselor de panificație ale altor țări. 4. Prepararea pâinii și produselor de panificație dietetice. 	2400 lei
7.	Controlor produse alimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlul calității materiei prime de bază și auxiliare. 2. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor alimentare din materie primă vegetală. 3. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea sucurilor naturale din fructe și legume. 4. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea conservelor din legume, din carne și păstăioase. 5. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor lactate. 6. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie. 7. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor nealcoolice și apei minerale. 8. Verificarea calității procesului tehnologic la producerea și comercializarea băuturilor slab alcoolice și alcoolice. 	2800 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
8.	Operator la fabricarea berii	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurarea fermentării primare 2. Depozitarea berii filtrate 3. Filtrarea berii apte de consum 4. Manipularea și depozitarea materiilor prime și a materialelor auxiliare 5. Obținerea mustului de bere 6. Urmărirea fermentării secundare 	2800 lei
9.	Operator la linia automată de obținere a produselor lactate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recepția laptelui. 2. Prelucrarea mecanică a laptelui. 3. Prelucrarea termică a laptelui. 4. Fabricarea laptelui de consum. 5. Fabricarea laptelui fermentat. 6. Fabricarea smântânii de consum. 7. Fabricarea brânzei proaspete de vaci. 8. Fabricarea înghețatei. 9. Fabricarea untului. 10. Fabricarea conservelor din lapte. 11. Fabricarea brânzeturilor. 	2800 lei
10.	Operator la linie în industria alimentară	<ol style="list-style-type: none"> 1. Executarea lucrărilor de pregătire a liniei de procesare a producției alimentare; 2. Reglarea parametrilor liniilor de procesare; 3. Administrarea tehnologiei de procesare a produselor alimentare; 4. Ambalarea produsului finit; 5. Completarea documentației de procesare și de raportare pentru produsele alimentare; 6. Îndeplinirea măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor pe linia de procesare a produselor alimentare; 	2800 lei
11.	Preparator conserve, legume și fructe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Curățarea materiei prime prin îndepărtare părților necomestibile din legume sau fructe (manual sau mecanic) 2. Sortarea legumelor și fructelor pe calități (manual sau mecanic) 3. Spălarea și tăierea legumelor și fructelor cu utilaje specifice sau manual 4. Conducerea și supravegherea mașinii pentru extragerea sucurilor din fructe și legume prin stoarcere, deshidratare, fierbere, conservare sau congelare. 	2400 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
12.	Lucrător pensiune turistică	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicarea profesională în cadrul pensiunii turistice; 2. Pregătirea pensiunii pentru primirea clienților; 3. Întâmpinarea și înregistrarea clienților; 4. Încheierea contractelor cu clienții; 5. Efectuarea operațiunilor specifice de cazare și alimentație; 6. Efectuarea operațiilor specifice pentru plecarea clientului; 7. Asistarea clienților pe durata sejurului și rezolvarea reclamațiilor; 8. Organizarea programelor turistice opționale (transport sau plimbări cu căruța, cu sania; excursii; echitație; activități meșteșugărești sau gospodărești etc.); 9. Amenajarea și întreținerea spațiilor locative din interiorul pensiunilor turistice; 10. Întocmirea meniului în pensiunile turistice; 11. Întrebuințarea și manipularea obiectelor de servire (tacâmurilor, articolelor din sticlă); 12. Aranjarea mis-en-place; 	2800 lei
13.	Viticultor-Vinificator	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătirea terenului și solului pentru înființarea plantației; 2. Înființarea plantației viticole; 3. Întreținerea plantațiilor tinere; 4. Întreținerea plantațiilor pe rod;â 5. Protecția plantațiilor viticole; 6. Recoltarea și vinificarea strugurilor; 7. Fermentarea alcoolică a mustului/mustuiei; 8. Tratarea și îmbutelierea vinului. 	2800 lei
14.	Agricultor pentru culturi de câmp ecologice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Constituirea fermei (gospodăriei) ecologice 2. Certificarea producției ecologice 3. Cultivarea terenurilor în sistem ecologic 4. Cultivarea culturilor de câmp (fitotehnice) în sistem ecologic 5. Cultivarea culturilor pomicele și bacifere în sistem ecologic 6. Creșterea legumelor în sistem ecologic 7. Cultivarea viței de vie în sistem ecologic 8. Prelucrarea produselor ecologice de origine vegetală 9. Prelucrarea produselor alimentare ecologice de origine animală 	2800 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
15.	Apicultor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea Normelor de Protecția Muncii, Normele de Prevenire și Stingere a Incendiilor și Normelor Sanitar-Veterinare 2. Stabilirea tipului și necesarului de materii prime și material 3. Elaborarea Planului de afaceri în organizarea stupinei 4. Pregătirea familiilor de albine pentru perioada de iernare 5. Monitorizarea procesului de iernare a familiilor de albine 6. Organizarea lucrărilor de primăvară în stupină 7. Organizarea stupăritului pastoral 8. Înmulțirea familiilor de albine 9. Asigurarea stării de sănătate a albinelor 10. Recoltarea produselor melifere 11. Valorificarea produselor apicole 12. Întocmirea balanței melifere și ameliorarea bazei meliferă 	2800 lei
16.	Cultivator de legume și fructe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Producerea materialului săditor pomicol; 2. Înființarea și întreținerea plantațiilor pomicole; 3. Recoltarea și condiționarea fructelor; 4. Producerea legumelor în teren protejat și în teren deschis; 5. Producerea răsadului de legume; 6. Recoltarea și condiționarea legumelor. 	2800 lei
17.	Pomicultor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Înțelegerea structurii morfologice și schimbările fiziologice ale plantei, în procesul de creștere și dezvoltare . 2. Înțelegerea influenței factorilor de mediu și de sol în procesul cultivării pomilor fructiferi. 3. Distingerea calității soiurilor, hibrizilor și a materialului săditor. 4. Plantarea pomilor și alegerea schemelor de plantare. 5. Formarea coroanelor pomilor. 6. Tăierea de rod și normarea încărcăturii, la pomi. 7. Irigarea pomilor 8. Protecția plantațiilor de pomi fructiferi 9. Utilizarea fertilizanților și a substanțelor biologice active stimulatori 10.Reducerea efectului negativ al fenomenelor climatice 11.Recoltarea fructelor 	2800 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
		12.Păstrare/depozitare a recoltei de fructe.	
18.	Viticultor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Întreținerea în stare funcțională a mașinilor utilajelor, echipamentelor și instrumentelor de lucru 2. Analizarea și întocmirea documentației de lucru 3. Pregătirea terenului și a solului pentru înființarea plantației viticole 4. Organizarea teritoriului plantației viticole 5. Pregătirea și plantarea materialului săditor 6. Monitorizarea stării plantației viticole și efectuarea lucrărilor de îngrijire a plantațiilor tinere 7. Efectuarea tăierii și legatului în uscat a butucilor în plantațiile pe rod 8. Efectuarea operațiilor în verde în plantațiile viticole 9. Efectuarea procedeelelor de lucrare a solului 10.Efectuarea lucrărilor de fertilizare și irigare a viței de vie 11.Efectuarea lucrărilor de protecție a viței de vie și de recoltare a strugurilor 12.Pregătirea strugurilor pentru depozitare / comercializare 	2800 lei
19.	Cultivator-procesator bacifere	<ol style="list-style-type: none"> 1. Înțelegerea structurii morfologice și schimbările fiziologice ale plantei, în procesul de creștere și dezvoltare. 2. Înțelegerea influenței factorilor de mediu și de sol în procesul cultivării culturilor bacifere. 3. Distingerea calității soiurilor, hibridilor și a materialului săditor. 4. Plantarea și normele de semănat /plantat. 5. Formarea plantelor. 6. Tăierea de rod și normarea încărcăturii de pomușoare. 7. Irigarea culturilor bacifere. 8. Protecția plantelor bacifere. 9. Utilizarea fertilizanților și a substanțelor biologice active stimulatori. 10.Recoltarea, păstrarea/depozitarea pomușoarelor. 11.Calibrare, sortare și ambalare a pomușoarelor. 12.Procesarea prin uscare și congelare a pomușoarelor 	2800 lei
20.	Floricultor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprovizionarea locului de muncă cu instrumente și echipamentul necesar. 2. Pregătirea materialului floricol semincer. 3. Înființarea speciilor floricole. 	2800 lei

Nr.	Meseria/ Profesia/ Specialitatea	Competențele supuse certificării	Costul orientativ al certificării
		<ul style="list-style-type: none"> 4. Întreținerea speciilor floricole. 5. Amenajarea interioarelor și spațiilor verzi. 6. Crearea operelor artistice prin intermediul tehnicilor de artă. 7. Realizarea aranjamentelor florale. 8. Ambalarea și depozitarea speciilor floricole. 	
21.	Peisagist-floricultor	<ul style="list-style-type: none"> 1. Aprovizionarea locului de muncă cu instrumente și echipamentul necesar. 2. Pregătirea materialului floricol semincer. 3. Înființarea speciilor floricole. 4. Întreținerea speciilor floricole. 5. Amenajarea interioarelor și spațiilor verzi. 6. Crearea operelor artistice prin intermediul tehnicilor de artă. 7. Realizarea aranjamentelor florale. 8. Ambalarea și depozitarea speciilor floricole. 	2800 lei