

FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

Axa prioritară 3 – Locuri de muncă pentru toți

Obiectivul tematic 8: Promovarea unei ocupări sustenabile și de calitate a forței de muncă și sprijinirea mobilității forței de muncă

Prioritatea de investiții 8.i: Accesul la locuri de muncă pentru persoanele aflate în căutarea unui loc de muncă și pentru persoanele inactive, inclusiv pentru șomerii de lungă durată și pentru persoanele cu șanse mici de angajare, inclusiv prin inițiative locale de angajare și sprijin pentru mobilitatea forței de muncă

Titlul proiectului: Șanse reale pentru șomeri și persoane inactive

Contract: POCU/1080/3/16/157585

SUPPORT DE CURS

DECORATOR PRODUSE COFETARIE

Intocmit,

Responsabil curs

Stefan Constantin



Martie / 2023

Tehnologia informației și comunicațiilor - TIC

Tehnologia informației și comunicațiilor (TIC), sinonim extins pentru tehnologia informației (IT), reprezintă un concept cu o cuprindere mai largă și face referire la convergența comunicațiilor și integrarea sistemelor de telecomunicații, a rețelelor de calculatoare, echipamente (hardware), programe informatice (software), sistemelor de stocare de date și sisteme audio-vizuale, permițând utilizatorilor să creeze, acceseze, transmită și să gestioneze informații și date. Sintetic, TIC reprezintă diferite metode de comunicare mediată electronic care facilitează culegerea, generarea, prelucrarea, stocarea, transformarea și transferul datelor și informațiilor, tehnologii și care sunt utilizate în diverse domenii precum cel economic, educațional, antreprenorial, individual etc. (Zuppo, 2012). Tehnologia informației (computere utilizate pentru procesarea datelor), tehnologia telecomunicațiilor (telefoane, transmisii radio și TV), tehnologiile de rețea (Internet, telefonie mobilă, telefonie Voice Over IP, comunicații prin satelit) reprezintă cele trei mari categorii componente ale TIC.

Utilizarea TIC reprezintă un proces complex prin care tehnologiile informaționale (Internetul, alte tipuri de resurse comunicaționale) generează schimbări majore în relațiile și activitățile economice și sociale determinând reducerea la minimum a barierelor economice și culturale (Sarkisyan, 2015).

Ritmul de digitalizare al societății prin dezvoltarea TIC și maximizarea potențialului utilizării acestor tehnologii este strâns legat de nivelul de competențe digitale ale utilizatorilor. Pe lângă alte elemente de diferențiere, literatura de specialitate împarte utilizatorii noilor tehnologii în nativi digitali și imigranți digitali și în funcție de competențele digitale deținute (Nadolu, 2020). Pandemia de COVID-19 subliniază și mai mult importanța deținerii de competențe digitale de bază necesare atât pe piața muncii, dar nu limitat la aceasta. Nevoia de competențe digitale este evidentă în condițiile în care cererea de competențe în domeniul TIC a crescut în majoritatea țărilor. Cu toate acestea, multe dintre statele membre UE se confruntă cu o lipsă acută a competențelor digitale de bază. Competențele digitale reprezintă unul dintre cele opt competențe-cheie pe care oricine trebuie să le dețină pentru a face față provocărilor unei societăți digitalizate.

Cadrul european al competențelor digitale pentru cetățeni (DigComp) oferă clarificări în ceea ce privește ideea de "a fi competent din punct de vedere digital", stabilește opt niveluri de competențe și descrie cunoștințe, competențe și atitudini necesare în 5 domenii specifice: informație și date, comunicare, creare de conținut digital, siguranță, soluționarea problemelor (Ferrari, 2013). Cu toate că 85% dintre cetățenii Uniunii Europene utilizau Internetul în anul 2019, un procent relativ ridicat din populația UE (58%) deține cel puțin competențe digitale de bază (Comisia Europeană, 2020a). Tocmai de aceea, prin strategiile și programele adoptate Comisia Europeană își propune ca 70 % dintre adulții cu vârsta cuprinsă între 16-74 ani să dețină cel puțin competențe digitale de bază până în 2025.

La capitolul Conectivitate România are cele mai bune valori, situându-se pe locul 11 la nivelul UE, datorită, în principal, utilizării extinse a benzii de foarte mare viteză în special în zonele urbane, dar și a existenței rețelelor fixe de foarte mare capacitate. 49% dintre gospodăriile din România sunt abonate la servicii de bandă largă de foarte mare viteză, dar există un decalaj digital semnificativ între zonele urbane și rurale care trebuie abordat. De asemenea, România este pe primul loc la nivel european în ceea ce privește prețurile pentru conexiunea în bandă largă. Țara noastră se situează tot pe primele locuri la nivelul UE (locul 5) și în ceea ce privește proporția absolvenților TIC (5.6% dintre toți absolvenții comparativ cu media UE de 3.6%) (Comisia Europeană, 2020b).

Cu toate acestea, digitalizarea României se produce lent în condițiile în care competențele digitale ale cetățenilor sunt deficitare: “aproape o cincime dintre români nu au utilizat niciodată Internetul și mai puțin de o treime au competențe digitale cel puțin elementare” (Comisia Europeană, 2020b, p. 3). România se situează pe locul 27 între statele membre UE în ceea ce privește nivelul competențelor digitale de bază având în vedere că mai puțin de o treime dintre persoanele cu vârsta cuprinsă între 16 și 74 de ani dețin aceste competențe, iar 18% dintre cei între 16-74 ani declară că nu au utilizat niciodată Internetul în condițiile în care media UE este de 9%. Utilizarea serviciilor bancare online, cumpărături online, citirea de știri online sau consumul de muzică și materiale video sunt activități la care România înregistrează valori scăzute în special din cauza nivelului scăzut de încredere pe care românii îl au în tehnologia digitală. Înregistrăm și cele mai scăzute valori la nivelul Uniunii Europene în ceea ce privește digitalizarea întreprinderilor și a serviciilor publice, dar și din punct de vedere al utilizării serviciilor de e-guvernare (Comisia Europeană, 2020b).

Calculatorul este o mașină ce prelucraza informațiile primite (date de intrare) în mod automat, pe baza unui program (lista de instrucțiuni), iar cu executarea mai multor operații elaborează un rezultat.

Aplicații software reprezintă diferite programe, acestea pot fi programe de prelucrare și software de aplicații.

Rețele de calculatoare sunt formate dintr-un ansamblu de calculatoare conectate între ele care fac schimburi de date și folosesc în comun resursele rețelei.

Posta electronică (e-mail) este utilizată pentru transmiterea de mesaje între utilizatori.

Copyright este folosit la instalarea unei aplicații software pe calculator, astfel ca este importat de cunoscut tipul de licență a respectivei aplicații și proveniența ei.

Un software poate fi cumpărat în varianta completă de la producător sau dealer autorizat, poate fi descărcat contra unei taxe de pe site-ul producătorului sau în versiune de testare, de obicei gratuită. Navigarea web (internetul) a schimbat radical modul de comunicare între oameni, atât în domeniul afacerilor cât și în cel privat, internetul reprezintă o imensă rețea de calculatoare, întreconectate.

Utilizarea TIC în antreprenoriat

Având în vedere că noi tehnologii devin astăzi tot mai mult o componentă vitală a succesului în afaceri, activitățile antreprenoriale pot să valorifice la maximum potențialul TIC. Noile tehnologii pot avea diverse utilizări în antreprenoriat, de la crearea și managementul electronic al documentației (utilizarea e-mail-urilor, tehnologiilor cloud și altor mijloace de schimb de informații), până la managementul clienților și/sau furnizorilor.

Nivelul de integrare a noilor tehnologii în activitățile antreprenoriale trebuie să depășească simpla achiziție de echipamente TIC și utilizarea sistemelor standard de operare, astfel încât soluțiile oferite de noile tehnologii să fie implementate în procesele de producție/furnizare de bunuri, prestare de servicii și/sau execuție de lucrări, managementul clientelei, managementul contabil, managementul furnizorilor, serviciu de banking online, dezvoltarea serviciilor de comerț online, utilizarea platformelor de e-guvernare și e-administrație, utilizarea unor platforme de e-marketing pentru promovarea activității etc. Nivelul de includere, utilizare și calitate a TIC contribuie la eficientizarea activității și la asigurarea caracterului de afacere digitală (e-business). Rolul tehnologiilor moderne informaționale și comunicaționale în afaceri este dat de execuția în sine a tuturor activităților din cadrul afacerii. Tehnologia informației în cadrul afacerii se bazează pe transmitere cât mai clară a informației, respectiv pe prelucrarea corectă și rapidă a acesteia.

Importanța tehnologiei TIC în zilele noastre este vitală în cadrul oricărui departament, rezultatele sunt vizibile în competitivitatea crescută a afacerii în piața pe care aceasta activează, astfel ca vom trata pe scurt utilizarea TIC la nivel comunicațional cât și în procesul de execuție tehnică a produsului/serviciului/lucrărilor.

Organizațiile de afaceri de astăzi operează într-un mediu extrem de complex, dinamic și competitiv, astfel ca procesul de comunicare dintre ele reprezintă o parte importantă din operațiile de afaceri moderne. Utilizarea tehnologiilor moderne (informaționale și comunicaționale) este integrată în domeniul de aplicare al activităților și interacțiunea dintre agenții economici și relațiile cu mediul său.

Procesul comunicational este foarte important în cadrul afacerii, astfel ca utilizarea TIC constituie unul din cele mai importante elemente, fapt ce duce comunicarea în afaceri din zilele noastre la un nivel mult superior. Indiferent de gradul de utilizare a tehnologiilor moderne comunicaționale, importanța abilităților de comunicare necesare, este un factor important și de succes, în domenii, precum negocierile comerciale cu organizațiile partenere, comunicarea cu angajații, acționarii, reprezentanții autorităților de stat sau autorităților municipale, gestionarea sistemelor de producție, executia proceselor la nivel departamental (executiv, juridic, financiar, economic, tehnic, resurse umane, marketing, s.a.)

Importanța unei comunicări eficiente în businessul modern cuprinde diverse arii de activitate ale organizației date, cum ar fi: transmiterea ideilor și a părerilor; convingere eficientă a angajaților; elaborarea și transmiterea strategiilor de bază sau a politicii firmei; rezolvarea situațiilor de criză; posibilitatea de a pune în aplicare o gândire rapidă și promptă în procesul de luare a deciziilor; accesul, în timp util la informații; dezvăluirea și rezolvarea problemelor apărute; stabilirea măsurilor necesare pentru a depăși greutățile și dificultățile întâmpinate; punerea în aplicare a funcțiilor de manageri (planificarea, organizarea, motivarea sau exercitarea controlului asupra activităților desfășurate); comunicarea eficientă în organizație; realizarea eficientă a rezultatelor; motivații mai bune pentru angajați; crearea a unui climat plăcut în cadrul firmei; depistarea modalităților corecte de motivare a personalului; respectarea opiniilor personalului. Determinarea nevoilor de bază ale angajaților sunt direct legate cu abilitățile managerilor de a realiza o comunicare de succes și de analiza corectă a feedback-ului dat de angajați.

Utilizarea de capacități avansate de fabricație și mijloace IT pe tot parcursul proceselor de producție, le aduce companiilor producătoare 4 avantaje majore:

Timp – introducerea datelor și planificarea operațiilor se realizează automat, angajații devin mai productivi într-un sistem optimizat, iar comenzile sunt livrate mai repede.

Cost – datele sunt precise și prezentate în contextul și formatul potrivit, rezultând decizii informate și bine documentate și o mai bună planificare a costurilor și veniturilor.

Flexibilitate – orice schimbare poate fi adoptată cu ușurință datorită unor sisteme flexibile deschise către noi oportunități ce permit optimizarea proceselor pe baza analizei datelor.

Integrare – procesul de productie se deruleaza cu un numar redus de intreruperi, urmare a integrarii sistemelor folosite cu resursele din fabrica (angajati, masini, echipamente), facand posibila dezvoltarea simultana a produsului si a procesului de fabricatie.

Digitalizarea – moft sau necesitate?

Investitiile in sisteme pentru digitalizarea afacerii sunt esentiale daca doresti ca afacerea ta sa isi pastreze pozitia intr-un mediu cu o competitivitate din ce in ce mai ridicata. Digitalizarea face posibila optimizarea tuturor activitatilor si etapelor din ciclul de dezvoltare al firmei tale, prin digitalizarea operatiunilor din firma, se imbunatateste pozitia afacerii in piata. Datele statistice arata ca 24% dintre companiile din Romania au inteles relevanta digitalizarii si au creat o infrastructura tehnologica adecvata. Factorii de decizie din cadrul unor astfel de business-uri au o directie strategica bine pusa la punct pentru transformarea digitala, implementand solutii software adaptate nevoilor lor. Astfel, e de inteles faptul ca afacerile care nu tin pasul in acest domeniu, nu vor putea concura cu afaceri care au decis sa utilizeze TIC cu ajutorul carora reduc costurile si timpul dedicat executiei, in timp ce eficienta, calitatea si profitul inregistreaza crestere.

Tranzitia de la modul clasic de lucru spre digitalizare se face prin implementarea unui sistem complet pentru managementul afacerii ERP (Enterprise Resource Planning / Planificarea Resurselor Intreprinderii), axat pe nevoile afacerii tale este unul dintre cei mai importanti pasi spre crearea si setarea propriei afaceri inteligente.

Motivele pentru care trebuie sa investesti in afacerea ta sunt urmatoarele:

Digitalizare – ofera acces la date in timp real. Solutia software potrivita face posibila digitalizarea informatiei si transmiterea rapida a acesteia catre intregul lant de productie, fie ca vorbim de proceduri, schite tehnice, instructiuni, liste pentru materiale sau alte date esentiale business-ului tau.

Mobilitate – conecteaza operatorii la sistemele informatice din fabrica destinate gestionarii tuturor proceselor din cadrul afacerii, echipandu-i cu PC-uri, tablete, smartphone-uri pentru a fi in permanenta online.

Automatizare – organizeaza toate procesele din cadrul companiei si face interconectarea lor, chiar si a utilajelor, masinilor, echipamentelor si dispozitivelor din fabrica si conectarea tuturor acestor resurse la solutiile informatice din afara unitatilor de productie: sisteme de gestiune si management al stocurilor.

Informatizarea fabricii – utilizeaza un sistem informatic care sa integreze atat resursele din fabrica (masini, echipamente, angajati etc), cat si procesele de executie (controlul productiei, asigurarea calitatii, managementul materialelor, controlul proceselor, mentenanta utilajelor, interfatarea cu masinile de productie).

Reguli de comportament civic și social organizațional. Noțiuni de antreprenoriat în domeniul alimentar

Comportament organizațional

Deși ar putea părea simplă definiția noțiunii de comportament organizațional (CO), majoritatea oamenilor considerând că se referă la însumarea tuturor conduitelor pe care membrii unei organizații le manifestă în cadrul acesteia, definițiile întâlnite în literatura de specialitate, în funcție de punctul de vedere din perspectiva celui care a fost privit fenomenul, diferă. Dacă-l putem numi astfel.

O interesantă observație face M.Zlate [2004, cap.I], care atribuie noțiunii CO trei accepțiuni: fenomenologică, științifică și pragmatică. Aceste accepțiuni, considerând domnia sa, sunt ilustrate foarte bine în cele trei perspective de definire a termenului, oferite de D.W.Organ și T.Bateman [1986, apud M.Zlate, 2004, pg.37]: 1) CO - un set de fenomene psihosociale; 2) CO - obiect de studiu și 3) CO - centru de interes pentru diferite grupuri.

Definiția CO ca un set de fenomene psihosociale include noțiunea în sfera largă a conduitelor manifestate de către indivizi în organizație și poate fi ilustrată prin accepțiunea fenomenologică. Astfel, CO este privit ca un fenomen viu, sub toate aspectele sale existențiale. Pentru a-l deosebi în mod clar de alte fenomene psihosociale, cei doi autori precizează că este considerat CO numai acel comportament care îndeplinește următoarele condiții: este suscitât sau facilitat de organizație, este cauzat, determinat de procesele organizaționale, și îi este atribuită o relevanță comportamental-organizațională de către membrii organizației. Această definiție se apropie cel mai mult de sensul acordat noțiunii de cercetările empirice.

Constituindu-se ca preocupare pentru o serie de domenii de cercetare, CO poate fi definit și ca obiect de studiu. Perspectiva corespunzătoare accepțiunii științifice, definiția CO ca obiect de studiu se bazează pe considerarea acestuia ca disciplină academică și presupune descrierea și explicarea noțiunii printr-o multitudine de concepte și teorii, investigarea prin metode specifice și formularea unor generalizări. Din acest punct de vedere, se insistă pe criteriile de evaluare a CO, criterii care, spun cei doi autori, trebuie să cuprindă aspectul de eficiență (productivitate, profit, dezvoltare, inovare, adaptare la schimbare) și de binefaceri umane (satisfacție, dezvoltare personală, sănătate fizică și psihică, securitate, calitatea vieții).

Definiția CO ca centru de interes pentru diferite grupuri presupune sensul de valorificare pe care rezultatele cercetărilor în domeniu le pot avea. Studiarea acestei realități organizaționale nu are semnificație pentru sine înșși, ci reprezintă interes pentru individ și grupurile organizaționale din care acesta face parte. Din această perspectivă, accepțiunea pragmatică ilustrează foarte bine definiția de mai sus.

În acest context, subliniem atenția ce trebuie acordată atât teoretizării, cât și studierii practice-aplicative a interacțiunii dintre oameni și organizație, aspecte care reprezintă, în fapt, esența preocupărilor domeniului comportamentului organizațional.

Comportament civic organizațional

În aria largă a comportamentelor indivizilor la locul lor de muncă, se diferențiază conduitele care, deși nu fac obiectul direct al sarcinilor prevăzute prin fișa postului, s-a demonstrat că influențează destul de mult performanța individului, și, prin aceasta, eficiența organizației.

Conduite precum sugestiile, altruismul, conștiințiozitatea, voluntarismul sunt incluse în ceea ce teoreticienii au denumit comportament civic organizațional (CCO) sau „sindromul soldatului devotat”.

Identificat inițial ca o variabilă care influențează atât satisfacția, cât și rezultatele muncii, CCO a fost ulterior definit de către “parintele” sau ca acel „comportament individual care este benevol, fără a fi direct sau explicit recompensat de sistemul de recompense formale, și care, în ansamblu susține funcționarea eficientă a organizației. Fiind benevol, avem în vedere că acest comportament nu este o cerință expresă a prescripțiilor postului, cum ar fi condițiile foarte specifice ale contractului angajatului cu organizația; acest comportament este mai degrabă o problemă de alegere personală, și de aceea lipsa lui nu este, în general, considerată ca putând fi pedepsită” [Organ D.W. și col., 2005].

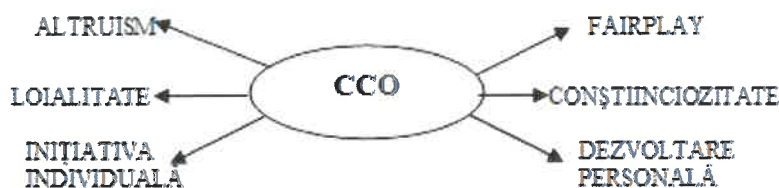


Figura 1. Modelul teoretic al comportamentului civic organizațional

Notiunile subsumate conceptului CCO au fost înțelese și asociate, din punct de vedere teoretic, următoarelor definiții:

- Altruism - comportamentul care implică ajutorul acordat în mod voluntar colegilor în probleme legate de sarcinile de muncă, precum și încercarea de a preveni eventualele probleme.
- Fairplay - comportamentul care implică tendința de a tolera inevitabilele inconveniente și restricții determinate de muncă, fără a se plânge. Alte forme ale acestui tip de comportament sunt: menținerea unei atitudini pozitive chiar și atunci când lucrurile nu merg așa cum ar fi trebuit să meargă, neluarea drept ofensă a refuzului sugestiilor propuse.
- Loialitate - comportamentul care presupune promovarea instituției în exterior, apărarea și protejarea ei împotriva amenințărilor exterioare și devotamentul față de aceasta chiar și în condiții mai puțin placute.
- Conștiințiozitate - comportamentul care identifică internalizarea și acceptarea regulilor și regulamentelor instituției, ceea ce duce la urmărirea lor chiar și atunci când nimeni nu observă sau monitorizează.
- Inițiativa individuală - comportamentul care implică acele acte voluntare de creativitate și inovație menite să îmbunătățească performanța cuiva sau a întregii organizații, voluntariatul pentru asumarea unor noi responsabilități.

- Dezvoltare personala - comportamentul voluntar al angajatilor care este îndreptat spre îmbogățirea propriilor cunostinte, deprinderi si abilitati necesare la locul de munca, altele decât cele obligatorii specificate în fisa postului.

Comportamentele civice organizaționale

O caracteristică importantă și utilă a angajaților care sporește eficiența globală a unei organizații este reprezentată de către OCB (Spector, 2012). Comportamentele civice organizaționale (OCB) se referă la contribuțiile angajaților, adoptate în plus față de sarcinile acestora, care sunt benefice organizației și duc la bunăstarea generală a acesteia (Muchinsky, 2006). Acestea includ comportamentele prosociale, cetățenia organizațională și performanța contextuală (Levine, 2010).

Clasificarea comportamentelor civice organizaționale

OCB cuprinde două categorii de comportamente: comportamente care sunt în mod specific cerute și comportamente care nu sunt cerute în mod specific. Spre deosebire de respectarea regulilor și a programului de lucru, altruismul presupune acordarea ajutorului altor colegi pentru îmbunătățirea condițiilor sau performanțelor (Organ & Konovsky, 1989). Totodată, OCB a fost clasificat în OCBI, care cuprinde comportamentele realizate de angajat pentru a-i ajuta pe ceilalți și OCBO, care se referă la comportamentele efectuate pentru beneficiul organizației. S-a constatat că cele două tipuri diferite de OCB pot fi asociate cu diverse variabile. Astfel, OCBI este relaționat cu preocuparea persoanei față de ceilalți angajați, iar OCBO corelează cu echitatea resimțită de către angajați. Atât OCBI, cât și OCBO corelează cu satisfacția la locul de muncă și cu angajamentul față de organizație (McNeely & Meglino, 1994). De asemenea, ambele sunt asociate cu starea de spirit și emoțiile pozitive la locul de muncă, iar cu justiția procedurală este relaționat doar OCBO (Lee & Allen, 2002). În urma acestor rezultate se poate constata că cele două tipuri de OCB au diferite combinații de cauze, dintre care unele pot fi unice, iar altele pot fi cauze comune (Wang & Sung, 2016). Multe cercetări anterioare au studiat antecedentele individuale ale OCB, însă OCBO și OCBI pot fi explicate prin factori contextuali și structuri ale învățării organizaționale (Somech & Drach-Zahavy, 2004).

Teorii ale contagiunii comportamentelor civice organizaționale

Conform Wang și Sung (2016), o teorie care stă la baza contagiunii comportamentului civic organizațional este teoria învățării sociale. Conform acestei teorii, liderii și colegii care adoptă comportamente etice sunt percepuți drept modele pentru bunăstarea celorlalți, iar angajații vor adopta comportamente similare cu cele ale liderilor sau colegilor, devenind astfel altruști și prosociali față de ceilalți colegi și organizație (Demirtas & Akdogan, 2014). În schimb, teoria schimbului social se referă la faptul că angajații sunt susceptibili în adoptarea comportamentelor prosociale similare celor manifestate de lideri (Newman, Kiazad, & Cooper, 2014).

În alte studii recente (Wang & Sung, 2016), comportamentele civice organizaționale ale angajaților pot avea la bază teoria comparării sociale. Conform perspectivei comparării sociale, conducerea etică poate influența comportamentele și contagiunea comportamentelor civice organizaționale (Wang & Sung, 2016). Astfel, dacă angajații sunt comparați cu colegii lor și se situează pe poziții favorabile față de aceștia referitor la realizarea sarcinilor, dacă sunt tratați corespunzător de către

șefi și stabilesc relații bune cu liderii, aceștia sunt mai predispuși să adopte OCB (Vidyarathi, Liden, Anand, Erdogan, & Ghosh, 2010; Spence, Ferris, Brown, & Heller, 2011). În urma mai multor studii s-a constatat că din comparațiile sociale favorabile se dezvoltă autovalorizarea astfel încât angajații să manifeste OCB, prin stimularea atitudinilor și comportamentelor pozitive (Buunk, Collins, Taylor, & VanYperen, 1990; Collins, 1996). Totodată, Spence et al. (2011) a sugerat că asupra OCB comparațiile sociale favorabile au avut efecte pozitive, prin inducerea unor afecte și emoții pozitive. Conducerea superiorilor poate afecta OCB prin procesul comparației sociale, pentru că angajații se pot compara între ei în funcție de tratamentul pe care îl primesc de la șef (Kim, O'Neill, & Cho, 2010). Pe de altă parte, în urma comparațiilor sociale nefavorabile ale unor angajați, prin inhibarea atitudinilor și comportamentelor pozitive, OCB poate fi afectat negativ (Buunk et al., 1990; Brown, Ferris, Heller, & Keeping, 2007).

Unele cercetări (Mayer, Kuenzi, Greenbaum, Bardes, & Salvador, 2009; Kacmar, Bachrach, Harris, & Zivnuska, 2011) au subliniat că în interacțiunea angajat-șef și în luarea deciziilor, corectitudinea liderilor și conduita etică a acestora pot servi ca modele pentru angajați și îi pot ambiționa să manifeste comportamente benefice la locul de muncă (OCBO), acestea ducând la contagiunea comportamentelor civice organizaționale. De asemenea, prin manifestarea comportamentelor benefice pentru colegi și bunăstarea celorlalți (OCBI), liderii etici pot oferi recompense angajaților (Wang & Sung, 2016). Contagiunea OCB, facilitarea schimbului de comportamente de ajutor și stabilirea relațiilor de cooperare între angajați pot rezulta în urma creării și menținerii unei atmosfere de încredere de către liderii etici (Chughtai, Byrne, & Flood, 2014; Newman, Kiazad, & Cooper, 2014). Alte studii (Ruiz-Palomino, Ruiz-Amaya, & Knörr, 2011; Demirtas & Akdogan, 2014) au sugerat că angajații sub conducerea etică sunt apreciați de lideri pentru atitudinile și comportamentele benefice, astfel încât aceștia învață să adopte OCB, să fie percepute drept modele de comportament pentru ceilalți și să se declanșeze contagiunea OCB (Wang & Sung, 2016). De asemenea, stimularea și contagiunea OCB au loc atunci când angajații manifestă influențe pozitive și benefice la locul de muncă (Kalshoven & Boon, 2012), iar climatul moral poate declanșa OCB-ul angajaților, prin inducerea emoțiilor pozitive (Rego, Ribeiro, & Cunha, 2010).

Dileme și limite

Există însă și o serie de limite care trebuie luate în considerare în interpretarea rezultatelor și în viitoarele cercetări, acestea fiind menționate și în cadrul studiilor analizate. Una dintre cele mai importante limite în studiile care vizează contagiunea comportamentelor organizaționale se referă la faptul că majoritatea studiilor sunt corelaționale. Multe studii au design corelațional, care nu surprind cauzalitatea, iar pentru a stabili o cauzalitate între stilul de conducere și contagiunea comportamentelor civice organizaționale ar fi de preferat să se realizeze studii experimentale. Pe de altă parte, unele studii au luat în considerare doar conducerea etică (Wang & Sung, 2016), nu și celelalte tipuri de conducere în stabilirea relației dintre stilul de conducere și contagiunea comportamentelor civice organizaționale.

De asemenea, deoarece multe studii sunt corelaționale, care nu permit stabilirea cauzalității, unele caracteristici considerate antecedente ale OCB pot fi înglobate în cadrul OCB sau pot fi consecințe ale OCB. Astfel, OCB poate cuprinde work engagement, satisfacția profesională, emoțiile pozitive

la locul de muncă, acestea nefiind doar cauze sau predictorii ai OCB. Contagiunea comportamentelor civice organizaționale poate reprezenta și o cauză a apariției implicării în muncă, satisfacției profesionale, stabilirii relațiilor de cooperare dintre colegi, și nu doar un efect. Totodată, o altă limită poate fi reprezentată de existența unor variabile confundate.

Implicații practice și direcții viitoare

Contagiunea comportamentelor civice organizaționale se poate asocia cu o serie de avantaje atât la nivel organizațional, cum ar fi angajamentul față de muncă și de organizație, performanța la locul de muncă, cât și la nivel individual, cum ar fi satisfacția profesională, starea de bine și emoțiile pozitive, relațiile interpersonale satisfăcătoare dintre colegi.

Studiile viitoare pot include alte tipuri de conduceri pentru a vedea dacă acestea sunt relaționate sau sunt cauze ale contagiunii comportamentelor civice organizaționale (Wang & Sung, 2016). De asemenea, se pot realiza cercetări longitudinale pentru a surprinde mai bine modul în care tipul de conducere influențează contagiunea comportamentelor civice organizaționale (Wang & Sung, 2016).

Cel mai important aspect care ar trebui avut în vedere în realizarea studiilor viitoare este cauzalitatea, ceea ce înseamnă realizarea unor studii experimentale, pentru a cerceta care sunt cauzele contagiunii comportamentelor civice organizaționale. Totodată, ar fi interesant de studiat dacă poate fi luată drept cauză contagiunea comportamentelor civice organizaționale și modul în care aceasta are efecte asupra altor variabile.

În concluzie, contagiunea comportamentelor civice organizaționale are contribuții și avantaje majore în context organizațional, constituind o sursă de explicare a comportamentelor din organizații, de formare și de menținere a relațiilor interpersonale satisfăcătoare, de colaborare atât între angajați, cât și între lideri și angajați.

Noțiuni generale necesare pentru desfășurarea activității în domeniul decorării produselor de cofetărie/patiserie

Estetica produselor de patiserie-cofetarie și a produselor culinare joacă un rol foarte important în arta culinară care pune în valoare maiestria și pregătirea profesională a cofetarilor și fac deliciul tuturor vizitatorilor.

Având o largă paletă de utilizare, elementele de decor se realizează în toate laboratoarele de cofetărie ele putând fi armonizate cu foarte multe produse, îndeosebi cu torturile și prăjiturile. Unele elemente de decor necesită imaginație și o temeinică pregătire profesională din partea executantului, deoarece se realizează manual și cu ajutorul anumitor ustensile specifice acestora. Frecvent, în laboratoarele de cofetărie și patiserie, pe lângă elementele de decor, se mai folosesc și alte produse mai puțin costisitoare. Acestea nu necesită multă migală, condiții de lucru deosebite sau îndemănare dobândită prin multă practică. Ele pot fi folosite cu succes pentru majoritatea torturilor și prăjiturilor, au aspect comercial și contribuie la gramajul produselor finite cu ar fi fructele confiate, marșipanul, langues de chat, frișca bătută, pudra de cacao etc.

Executarea atentă și corectă a decorurilor constituie cheia succesului în obținerea de produse cu aspect frumos și atractiv. Colorarea în decorarea produselor de cofetărie-patiserie va trebui realizată într-un mod care să le pună cât mai mult în valoare.

Pentru ca decorul să îmbrace o formă plăcută ochiului, trebuie să se țină seama de forma și mărimea lui în raport cu suprafața pe care va fi aranjat.

Decorurile trebuie să fie alese respectând armonia de culori, evitându-se culorile prea vii, care prin stridența lor devin dezagreabile.

Identificarea elementelor de decor se poate face după caracteristicile organoleptice ale acestora: respectarea cu fidelitate a formei, aspectului și culorii obiectelor din natura pe care le reprezintă, gustul, aroma și mirosul specifice materiilor prime.

Cu ajutorul elementelor specifice de decor, produsele de patiserie-cofetarie și produsele culinare se pot prezenta la diferite evenimente, întregesc și completează aspectul comercial, individualizează produsele, sunt un mijloc rapid și eficient pentru reclama laboratorului.

Materii prime, ingrediente și materiale auxiliare utilizate în arta decorării produselor de cofetărie/patiserie

Elementele de decor pentru torturi sunt semipreparate obținute prin prelucrarea la rece sau la cald, în scopul finisării și înfrumusețării torturilor.

Din punct de vedere nutritiv, elementele de decor conțin multe glucide sub formă de glucoză și zaharoză, contribuind, astfel, la completarea valorii energetice a torturilor cu care se combină în procesul de finisare.

Rolul și importanța elementelor de decor:

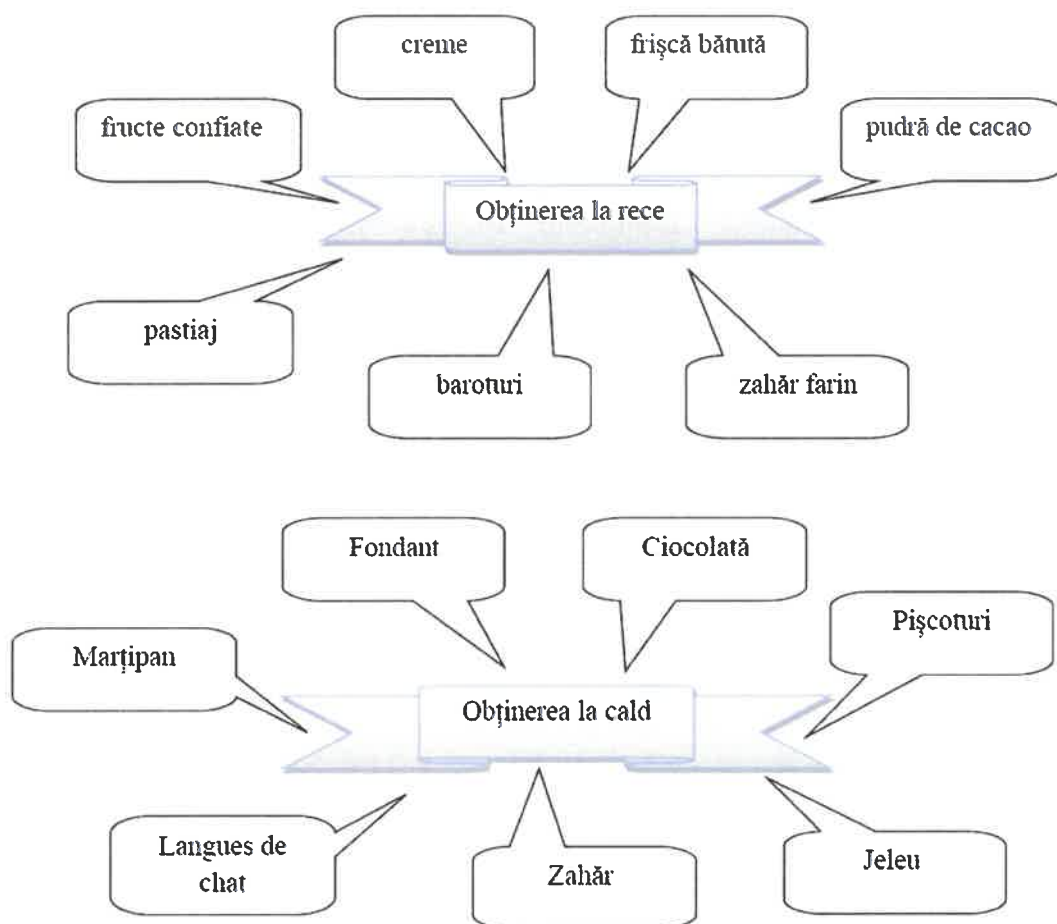
- participă la finisarea torturilor;
- întregesc și completează aspectul comercial;
- completează gramajul torturilor;
- acoperă anumite defecte de aspect apărute în procesul de finisare;
- pun în valoare pregătirea profesională și măiestria lucrătorilor cofetari;
- sunt un mijloc rapid și eficient pentru reclama laboratorului;
- cu ajutorul elementelor de decor specifice, torturile se pot prezenta la diferite evenimente de familie (aniversare, nuntă etc.).

Din punct de vedere nutritiv, elementele de decor conțin multe glucide, sub formă de glucoză și zaharoză, contribuind astfel la completarea valorii energetice a produselor cu care se combină în procesul de finisare

Elementele de decor pot fi grupate în patru mari categorii, în funcție de materia primă folosită la obținerea lor:

- Elemente de decor din zahăr;
- Elemente de decor din pastiaj;
- Elemente de decor din ciocolată;
- Elemente de decor din cremă și fructe confiate, fondant și barotruri, alte produse (frișcă bătută, marțipan, pișcoturi, langues de chet, jeleuri, zahăr farin, pudră de cacao).

În cadrul fiecărei categorii, putem realiza o grupare a elementelor de decor în funcție de tehnologia de obținere:



Estetică și cromatică la realizarea produselor de decor

Identificarea elementelor de decor se poate face după caracteristicile organoleptice ale acestora:

- respectarea cu fidelitate a formei, aspectului și culorii obiectelor din natură pe care le reprezintă;
- gustul, aroma și mirosul specifice materiilor prime;

Elementele de decor din zahăr și pastiaj au următoarele caracteristici organoleptice:

- imită cu fidelitate forma și aspectul elementelor din natura pe care le reprezintă;
- au culoare cât mai apropiată de cea naturală;
- sunt bine uscate, zvântate;
- au suprafața netedă, fără defecte;
- au luciu pronunțat, corespunzător texturii;
- au gust, aromă și miros specifice materiilor prime;

Elemente de decor din ciocolată:

- prezintă luciu pronunțat, grătarul este fin și uniform, la distanțe egale;
- figurile geometrice trebuie să aibă aceleași dimensiuni
- figurinele să prezinte luciu, să fie întregi, fără goluri de aer, fără crăpături sau deformări;
- au gust dulce, plăcut, ușor amărui;

Elementele de decor din cremă și fructe confiate

- au consistența corespunzătoare;
- își pastrează forma dată prin turnare, cu urme estetice de șpritz, fără aspect de tăiat;
- elementele de decor din fructele confiate trebuie să fie scurse de sirop;
- au mărime și formă în funcție de sortiment și suprafața ce urmează a fi decorată;
- gust plăcut;

Fondantul, ca element de finisare, are următoarele proprietăți organoleptice:

- suprafața netedă, fără crăpături sau săpături, cu luciu pronunțat;
- grosime corespunzătoare;
- culoare uniformă;
- gust dulce, plăcut, fără gusturi și mirosuri străine;

Baroturile, din punct de vedere organoleptic:

- au granulație corespunzătoare, în funcție de sortiment;
- acoperă uniform suprafața de finisat;
- gust dulce, plăcut, specific fructelor uleioase;
- culoare corespunzătoare;

Armonizarea tipului de decor

Pentru ca decorul să îmbrace o formă plăcută ochiului, trebuie să se țină seama de forma și mărimea lui în raport cu suprafața pe care va fi aranjat.

La prăjituri decorarea se face numai pe fața superioară, cu posul cu dui sau șpritz mic, sub forme de aveline sau utilizând forme geometrice cu mărime corespunzătoare. Decorul trebuie să aibă dimensiuni mici și să nu ocupe toată suprafața prăjiturii.

La torturi, decorul nu trebuie să depășească suprafața superioară, dar acestea se pot decora pe întreaga suprafață sau numai pe o parte din ea și pe partea lor laterala. Decorul în relief se aplică pe suprafața tortului avându-se în vedere forma tortului.

Trebuie respectat gramajul destinat decorului în raport cu volumul acestuia.

Decorurile trebuie să fie simple și originale. Trebuie să se realizeze într.-un timp scurt, mai ales decorurile obținute prin turnare, pentru a evita contactul prelungit al mâinii cu posul, în scopul menținerii consistenței optime (la creme și frișcă).

Executarea atentă și corectă a decorurilor constituie cheia succesului în obținerea de produse cu aspect frumos și atractiv. Colorarea în decorarea torturilor va trebui realizată într.-un mod care să le pună cât mai mult în valoare.

Procedeul de obținere a unor culori atractive este următorul:

- fixarea culorii glazurii în raport cu conținutul produsului;
- armonizarea culorii decorului cu cea a produsului, folosind contrastul sau raportul de asemănare;
- tonalitatea și intensitatea culorilor care îndeplinesc un rol esențial

Decorurile trebuie să fie alese respectând armonia de culori. A se evita culorile prea vii, care prin stridența lor devin dezagreabile.

Cremele utilizate la decor trebuie să fie în armonie de culoare și aroma cu celelalte semipreparate.

Glazurile vor avea culoarea conținutului produsului.

Exemplu: Un tort cu blat de cacao și umplut cu cremă de cacao va fi glazat în ciocolată sau fondant de cacao; un tort cu blat alb și cremă de fructe va avea de regulă o culoare deschisă, asemănătoare culorii fructelor.

În funcție de elementul de decor, acesta poate fi utilizat la decorare fie prin turnare, prin fixare sau aplicare, prin glasare, prin barotare, prin ungere sau prin pudrare. Elementele de decor din zahăr, pastiaj și ciocolată, cremele sub formă de aveline se asociază la orice glazura sau alt element de finisare datorită culorii lor.

Frișca bătută se asociază foarte bine la decor cu fructe aflate de obicei și în creme, precum și cu alte elemente de decor

Barotul participă la finisări ale părților laterale și integrale precum pentru prăjituri și laterale torturi, iar jeleul pentru suprafețe superioare, dar și ca element de decor utilizat prin aplicare, după o prealabilă decupare.

Fondantul și ciocolata cuvertură participă la glasarea produselor, de cele mai multe ori integral..

Mațtipanul poate fi utilizat atât ca element de decor, cât și ca element de barotare.

Fructele confiate însotesc, de obicei, avelinele din cremă.

Zahărul farin și pudra de cacao se folosesc îndeosebi la decorarea produselor de patiserie. Cu pișcoturi de șampanie și langues de chat se decorează părțile laterale ale torturilor.

Realizarea elementelor de decor pentru produsele de cofetărie/patisserie

Echipamente și ustensile utilizate în arta decorării

Aplicarea și montarea elementelor de decor

ELEMENTELE DE DECOR DIN ZAHĂR

Elementele de decor din zahăr:

- materii prime
- ustensile
- utilizare

Elementele de decor din zahăr sunt semipreparate obținute prin prelucrarea la cald a siropului de apă, zahăr și glucoza (oțet sau crem-tartar)

Realizarea elementelor de decor din zahăr necesită imaginație și o temeinică pregătire profesională din partea executantului, deoarece se realizează manual și cu ajutorul sablonului. În acest fel se pot obține flori, frunze, tije, fructe, casete, “farfurii” etc.

Materii prime necesare obținerii elementelor de decor din zahăr:

- zahăr;
- apă;
- glucoză (oțet sau crem tartar);

Aceste componente trebuie utilizate după verificarea organoleptică și dozare conform rețetei

Ustensile:

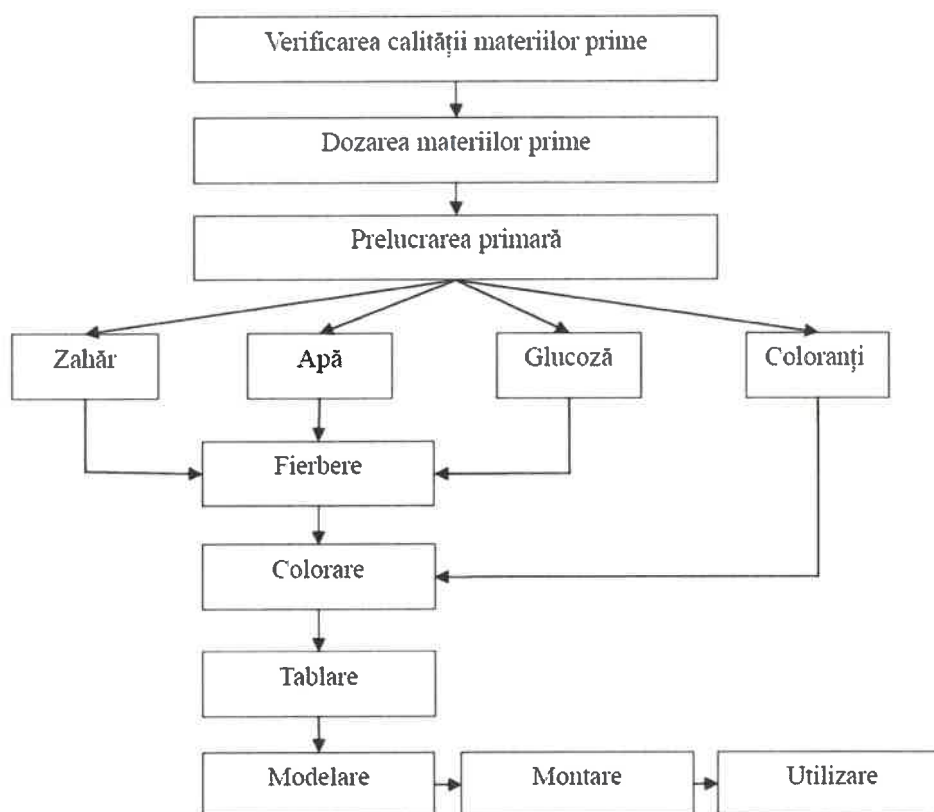
- vase;
- site;
- masă din marmură;
- linguri inox;
- cuțite;
- tifon;
- cutii;

Verificarea calității materiilor prime – se realizează pentru fiecare materie primă ce participă la obținerea elementelor de decor.

Amestecarea zahărului cu apă și glucoză (oțet sau crem-tartar) - se amestecă zahărul cu apă (cât să-l acopere) și glucoza, care să împiedice procesul de recristalizare a siropului. Glucoza se poate înlocui cu oțet sau crem-tartar, care asigură siropului o limpiditate mai bună și un luciu mai pronunțat;

Fierberea siropului - siropul se fierbe, amestecându-l până la dizolvarea completă a zahărului, după care se curăță pereții interiori ai vasului cu un tifon curat, umezit, pentru a nu permite depunerea cristalelor de zaharoză. Fierberea se continuă, până la proba da caramel (puținsirop introdus în apă rece să formeze o bomboană casantă - sfărâmicioasă);

Colorarea siropului - dacă se obțin elemente de decor cu o singură culoare, siropul secolorează intens când prezintă proba de fierbere. Dacă se obțin mai multe culori din același sirop, acesta se răstoarnă pe masa de marmură unsă cu ulei și se lasă să se tempereze atât cât să permit prelucrarea manuală. Se împarte în mai multe bucăți și fiecare se colorează după preferință (verde, roșu, galben, violet);



Schema tehnologică de obținere a elementelor de decor din zahăr

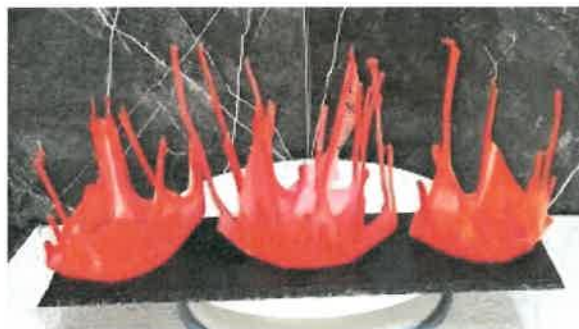
Tablarea (tragerea) - compoziția se realizează manual, îndoind marginile spre mijloc și trăgând apoi în lungime sau deasupra unui cârlig fixat în perete până se deschide la culoare, capătă luciul pronunțat și se întărește.

Se modelează în formă rotundă, se așează deasupra unei site pentru a-și menține temperatura. Pentru modelarea elementelor de decor se încălzește o porțiune mică din compoziție, care se întinde foarte subțire și, cu degetul mare al mâinii drepte, se trag petalele florilor dorite. După ce s-a obținut un număr suficient de petale se trece la montarea florii, încălzind până aproape la topire partea inferioară a fiecărei petale și unind-o cu altele până se formează floarea, în același fel se trag și frunzulițele caracteristice fiecărei flori, care sunt apoi atașate la exteriorul acesteia, prin încălzirea extremităților.

În cazul în care suprafața tortului este mare, se pot monta, mai multe flori de același fel sau de culori și forme diferite, pe o tijă de culoare verde, din zahăr, sau pe un alt suport, tot din zahăr (coșuleț, grilaj, farfurie).

Utilizarea

Având o largă paletă de utilizare, elementele de decor din zahăr se realizează în toate laboratoarele de cofetărie, ele putând fi armonizate cu foarte multe produse de cofetărie, îndeosebi cu torturile.



Elementele de decor din zahăr se utilizează imediat după preparare sau se pot păstra în conservatoare speciale, care au la bază o taviță cu var nestins, iar rafturile sunt prevăzute cu suporturi perforate condiție necesara pentru menținerea luciului și a formei.

Utilizarea elementelor de decor din zahăr prezintă și o serie de avantaje:

- compoziția poate imita cu ușurință aspectul florilor, al fructelor, casete, coșulețe etc.;
- datorită culorilor vii, se asociază ușor cu orice glazură folosită la finisarea torturilor;
- au gust dulce, plăcut.

În paralel cu aceste avantaje, există, însă, și unele dezavantaje:

- necesită pregătire profesională și imaginație deosebită din partea celui care le execută, datorită temperaturii înalte la care se prelucrează și, pentru că modelarea diferitelor flori se realizează manual și fără șablon;
- trecute de la o temperatură la alta, își pierd luciul și se pot deforma;
- pentru păstrarea îndelungată, sunt necesare condiții speciale.

5. Indicii de calitate a elementelor decorative din zahăr:

- florile să aibă dimensiuni, culori și forme apropiate de cele naturale;
- suprafața să prezinte luciu pronunțat;
- culoare cât mai apropiată de cea naturală;
- consistență tare, ca, să permită menținerea formei;
- să nu fie lipicioase la pipăit;
- gust dulce, aromă plăcută.

ELEMENTE DE DECOR DIN PASTIAJ

Elementele de decor in pastiaj

- componente
- ustensile
- utilizare

Elementele de decor din pastiaj sunt obținute prin prelucrarea la rece, combinând fondantul cu lapte praf și coloranți alimentari.

Componente: pentru folosirea acestei compoziții, trebuie ca toate cele trei componente de baza să fie de calitate superioară.

Fondantul trebuie să se prezinte sub formă de pasta tare, de culoare albă, imaculată. Prin presare între degete să nu se simtă cristale de sarrosa, sa nu prezinte creasta la suprafață.

Laptele praf să aiba conținut normal de grasime, fără aglomerari, gust și miros plăcute, specifice laptelui praf.

Coloranții alimentari să fie bine divolvați, să prezinte concentrație normală și culori vii, clare.

Ustensile:

- vase;
- site;
- cutii;
- linguri inox;
- masă din marmură

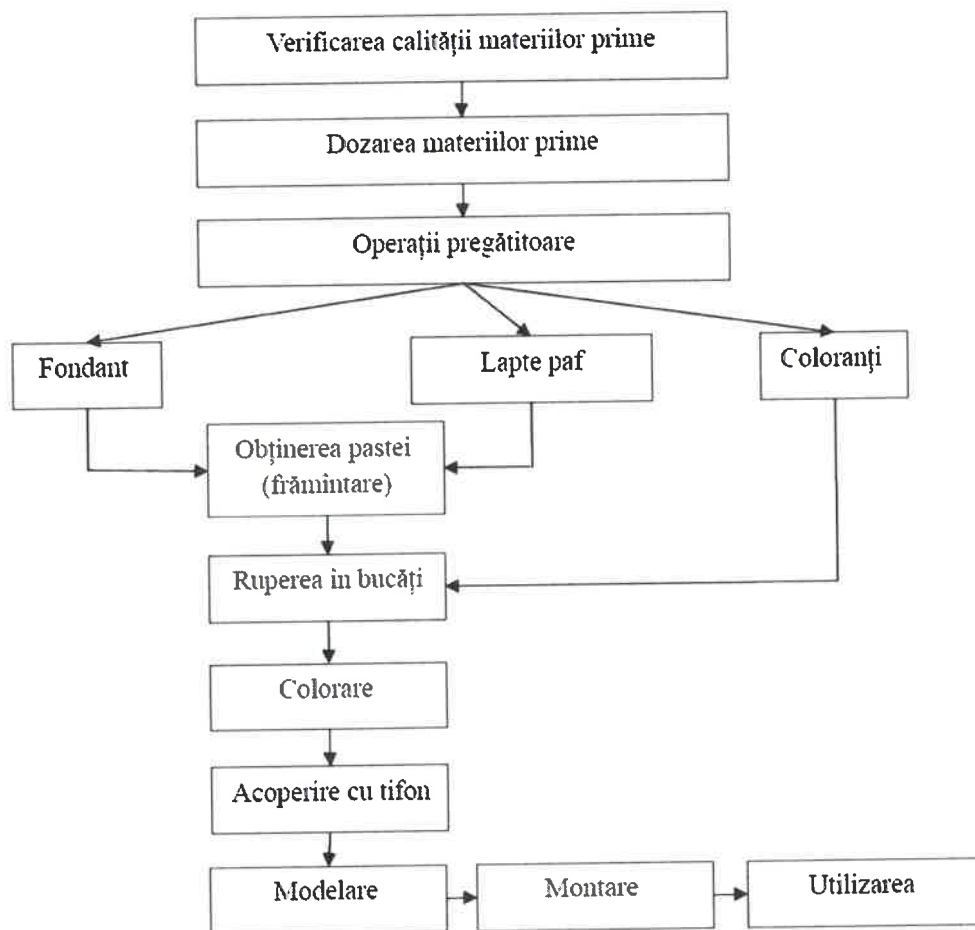
Tehnologie specifică

- se omogenizează bine fondantul alb prin procesul de frământare;
- se adaugă laptele praf și se continuă frământarea până se obține o pastă de consistență tare;
- se rupe pasta respectivă în mai multe bucăți și se colorează fiecare, în funcție de floarea pe care o imită;
- se acoperă cu tifon umed, pentru a evita formarea crustei la suprafața pastei;
- se rup bucăți mici din pasta formată, se modelează în formă rotundă și se așază pe masa de marmură sau pe suprafața, unei faianțe unse cu ulei;

- se presează cu dosul unei linguri de inox, prin mișcări circulare, până se subțiază de ordinul milimetrilor. Se ridică ușor de pe masă sau faianță, cu ajutorul degetelor, se imită petala florii pe care trebuie să o obținem (trandafiri, violete, narcise, flori de măr, flori denu-mă- uita etc.). Montarea florii se face după fiecare petală modelată.

Florilor montate li se adaugă frunzulițe verzi și tije, tot din pastiaj. Se lasă la uscat la temperatură obișnuită.

Pregătirea compoziției pentru pastiaj cuprinde operațiunile din figura de mai jos.



Indicii de calitate a elementelor decorative din pastiaj:

- flori de dimensiuni mici;
- aspect mat;
- culori asemănătoare celor naturale;
- petale subțiri și foarte sensibile;
- gust dulce pronunțat de lapte praf.

Avantajele și dezavantaje

Avantajele preparării elementelor de decor din pastiaj prezintă următoarele:

- sunt preparate prin prelucrare la rece, fără să solicite din partea celui care le execută o pregătire profesională deosebită;
- se pot colora după preferință și permit modelarea tuturor florilor;
- se pot folosi imediat după preparare sau se pot păstra o perioadă mai mare de timp; - păstrarea nu, solicită condiții speciale;
- se pot asocia, cu toate glazurile folosite în cofetărie și se pot aplica la toate categoriile de torturi.

Dezavantajele sunt:

- sunt foarte migăloase, cantitatea de „flori” realizată într-o oră este prea mică, comparative cu prețul lor de cost;
- pasta de bază nu permite modelarea florilor mari sau a altor elemente decorative;
- au un gust neplăcut, datorită laptelui praf care se folosește neprelucrat.

Utilizarea pastiajului

Elementele de decor din pastiaj sunt utilizate la decorarea suprafețelor superioare ale torturilor. Având o tehnologie de obținere rapidă și permit modelarea tuturor florilor. De aceea ele pot fi asociate cu toate glazurile folosite în cofetărie și se pot aplica la toate categoriile de torturii.

Sunt folosite imediat sau se pot păstra în cutii de carton acoperite, în condiții obișnuite, până la 30 de zile.

ELEMENTELE DE DECOR DIN CIOCOLATĂ

Elementele de decor din ciocolată sunt utilizate foarte frecvent în laboratoarele de cofetărie, pentru finisarea și decorarea torturilor.

Culoarea specifică pe care o are ciocolata permite aplicarea ei pe orice glazură și pe orice culoare.

Cel mai frecvent, ciocolata se folosește pentru decorarea suprafețelor laterale ale torturilor, în acest caz, ciocolata este turnată în cornetul de hârtie sub formă de grătar (simplu, dublu, fantezii), figuri geometrice sau diferite modele de filigran. Decorul din ciocolată poate fi executat după fantezia și imaginația lucrătorului și în funcție de mărimea tortului. Tot pentru decorarea torturilor din ciocolată se pot executa diferite figuri (păsări, ouă, frunze, figurine, dantele), care sunt aplicate pe înălțimea tortului sau la suprafața acestuia. Pentru ca aceste elemente de decor să-și mențină forma, să prezinte luciu și să se poată desprinde de pe hârtie, este necesar ca ciocolata cuvertură să fie pregătită corect și să aibă un conținut cât mai redus de ulei, care diminuează consistența și micșorează rezistența elementelor de decor. Pe lângă aspectul său decorativ, ciocolata completează valoarea energetică și calitățile gustative ale torturilor.

Rolul nutritiv ale elementelor de decor Din punct de vedere nutritiv, elementele de decor din ciocolată conțin glucide din zahăr și lipide din ulei, contribuind la completarea valorii energetice și la calitățile gustative ale produselor la care se asociază.

Componentele elementelor de decor

Pentru obținerea elementelor de decor din ciocolată se utilizează ciocolată menaj și ulei, obținându-se în prima fază ciocolata cuvertură. În funcție de utilizări, cantitatea de ulei folosită difera.

Pentru elementele de decor obținute să-și mențină forma, să prezinte luciu și să se poată desprinde de pe hârtie, este necesar ca ciocolata cuvertură să fie pregătită corect și să aibă un conținut corespunzător de ulei.

Ustentile și vase:

- vase și linguri inox;
- site;
- inox;
- cornet din hârtie pergament sau celofan; fașii de hârtie;
- cuțite; tifon;
- forme de metal sau material plastic special;

Pregătirea elementelor de decor din ciocolată prezintă mai multe avantaje:

- sunt comestibile și au un gust dulce, ușor amăru;
- se pot executa elemente de decor atât pentru părțile exterioare, cât și pentru centrul tortului;
- se pot combina ușor cu toate sortimentele de creme și glazuri;
- se pot pregăti cu mult timp înainte de utilizare, cu condiția să se păstreze la rece la temperatura de 0-4°C.

Dezavantajele sunt:

- în sezonul cald își modifică ușor consistența, și aspectul, dacă nu sunt păstrate la rece;
- executarea lor solicită lucrătorului o pregătire de specialitate, aptitudini deosebite și o anumită experiență;
- au costuri ridicate

Tehnologie specifică

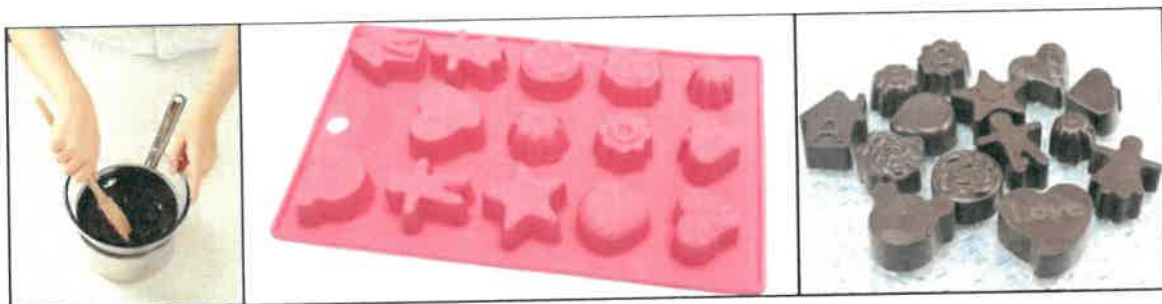
După fluidizare, ciocolata cuvertură se temperează la 37 °C și se toarnă în cornet. Cu cornetul pregătit se pot realiza: grătarul simplu (linii subțiri și paralele), grătarul dublu (linii paralele suprapuse și în sens invers) și grătarul fantezii (mișcări neregulate executate de mână). Tot cu cornetul se obține și filigranul, direct pe suprafața laterală a tortului sau pe fâșii de hârtie, care se vor aplica pe înălțimea torturilor, îmbracate în cremă.



Cu cornetul de hârtie se pot realiza și diverse modele florale din ciocolată, acest demers necesitând îndemănare în ceea ce privește mânăuirea cornetului. Se toarna de preferat pe hârtie pergament. După obținere, se introduc la rece și apoi se desprind ușor de pe hârtie, aplicându-se ulterior pe suprafața torturilor.



Formele geometrice se obțin întinzând ciocolata cuvertură în strat subțire pe hârtie pergament. După întărirea ciocolatei, cu lama cuțitului, introdusa în apă fierbinte și bine ștersă, se taie sub formă de romburi, dreptunghiuri sau pătrate, care se aplica apoi pe suprafața torturilor decorate întâi cu cremă, sau pe suprafața prăjiturilor.



Figurinele din ciocolată se realizează cu ajutorul unor forme din metal sau material plastic special, respectând pașii enumerați mai jos:

- înainte de utilizare, formele sunt spălate și bine uscate;
- interiorul fiecărei forme se șterge cu tifon curat până capătă luciu;
- se umple formele de ciocolată cuvertură;
- se unesc câte două forme pentru a obține o figură întreagă și se prind cu cleme speciale;
- se îndepărtează surplusul de ciocolată după unirea formelor;
- se introduc în frigider pentru răcire;
- se desprind clemele, pentru a permite formelor metalice să se desfacă de pe suprafața ciocolatei (în momentul desprinderii formelor metalice este interzisă prinderea figurinelor cu mâinile);

Se pot obține figurine cum ar fi : păsări, flori, ouă, iepurași, ursuleți care se aplica pe suprafața torturilor.

Cu ciocolata cuvertură se pot finisa atât prăjiturile cât și torturile, prin glasare parțială doar suprafața superioară sau prin glasare totală. Decorul din ciocolată poate fi realizat și după fantezia și imaginația lucratorului în funcție de mărimea produsului

Utilizare:

Ciocolata cuvertură este utilizată la glasare, iar elementele de decor din ciocolată participă la decorarea produselor, pregătindu-le pentru prezentare.

Figurinele de ciocolată pot fi comercializate ca atare, în ambalaje atractive, cele mai celebre fiind figurinele realizate și comercializate de sărbători.

De asemenea, din ciocolată se pot realiza piese mari, care participă la expoziții de arta culinară, piese care se pun în valoare măiestria cofetarilor și fac deliciul tuturor vizitatorilor.

Indicii de calitate a elementelor de decor din ciocolată:

- să prezinte luciu pronunțat,
- grătarul să fie fin și uniform, la distanțe egale;
- figurile geometrice să aibă aceleași dimensiuni;
- figurinele să prezinte luciu, să fie întregi, fără goluri de aer, fără crăpături sau deformări

ELEMENTE DE DECOR DIN CREMĂ, FRUCTE CONFIAȚE, FONDANT, BAROTURI ȘI ALTE PRODUSE SPECIFICE

Frecvent, în laboratoarele de cofetărie și patiserie, pe lângă elementele de decor studiate, se mai folosesc și alte produse mai puțin costisitoare.. Acestea nu necesită multă migală, condiții de lucru deosebite sau îndemănare dobândită prin multa practică. Ele pot fi folosite cu succes pentru majoritatea torturilor și prăjiturilor, au aspect comercial și contribuie la gramajul produselor finite.

Elemente de decor din cremă și fructe confiate

În general, cremele folosite pentru umplerea torturilor și a prăjiturilor se folosesc și pentru decor. Executarea decorului din cremă se realizează cu ajutorul posului cu șpritz, sau cu cornetul de hârtie, prin turnare. Se obțin astfel aveline (rozete), pere, fructe, frunzulițe, tije etc. Procedul de obținere este simplu: în posul la care s-a montat șpritzul (care poate avea deschideri diferite în funcție de forma dorită), se toarnă crema. Vârful posului se sprijină pe mâna stângă, iar cu mâna dreaptă se manevrează.

Această operație se realizează în timp cât mai scurt pentru a evita diminuarea consistenței cremei în contact cu temperatura mâinii. Pentru a întregi aspectul torturilor și al prăjiturilor, decorul din cremă poate fi completat cu fructe confiate, a caror culoare trebuie asociată armonios cu culoarea cremelor. Fructele confiate pot avea guante și forme diferite, îmbunătățind gustul, aspectul, aroma și valoarea energetică a produselor finite. Pentru utilizare, se scurg bine de sirop, apoi se taie sau decupează cu șabloane în diferite forme (Patrat, romb, triunghi) și se aplică. Când fructele confiate au fost insuficient scurse de sirop, nu-și mai mențin forma. Acest defect se remediază prin scurgerea de sirop.

Elemente de decor din fondant și baroturi

Fondantul de patiserie-cofetărie

Fiind un semipreparat de bază, poate fi folosit atât la prepararea cremelor cu grăsimi cât și la decorarea sau glasarea prăjiturilor și a torturilor. Decorarea produselor constă în operația de glasare-îmbracare (acoperire) a produsului într-o compoziție lucioasă și omogenă.

Tot pentru decor, fondantul mai poate fi turnat pe suprafața torturilor și a prăjiturilor în diferite forme: cerculețe, potcoave, inimioare, grătare.

Trebuie acordată foarte mare atenție modului de glasare, această operație realizându-se după terminarea fondantului la 40°C, fiind știut faptul că, în contact cu produsul rece, el se întărește

foarte repede. De asemenea, dacă temperatura este prea mare, există riscul ca, după răcirea produsului glasat, fondantul să crape.

Baroturile

Constituie un alt semipreparat folosit în sirop estetic. Sub formă de granule sau firișoare, se utilizează la barotare-acoperire parțială sau totală a torturilor și a prăjiturilor. Pot avea culori diferite, ceea ce duce la diversificarea preparatelor și completarea aspectului comercial, crescând și valoarea energetică a produsului finit.

Exemplu:

Cum se realizează barotarea?

Pentru prăjituri cu blat: după porționare, prăjiturile se cuplează două câte două, suprafețele superioare ale acestora suprapunându-se, după care se trec prin barot suprafețele laterale. Ulterior, cele două prăjituri barotate se așează pe blatul de lucru, separându-se una de cealaltă.

Pentru prăjituri cu foi rulada: pe masa de lucru se așează o coală de hârtie pergament, peste care se întinde barotul în strat uniform. Se trece ruloul, uns cu cremă și răcit, prin barot, până acesta se barotează complet și uniform.

Alte produse de decor

Zahărul farin

Zahărul farin sau pudra se folosește la finisarea produselor de cofetărie și patiserie neînsirocate, operația specifică purtând numele de pudrare. Având aspect de făină albă, fin, nelipicios, se cerne cu ajutorul unei site pentru afânare apoi, cu strecurătoarea, se pudrează suprafața dorită.

Pudra de cacao

Este o puliere fină de culoare brună, cu aromă plăcută și gust amărui care, la fel ca și zahărul farin, se folosește pentru finisarea produselor de cofetărie și patiserie neînsirocate. Operația specifică este pudrarea și se realizează cu strecurătoarea.

Frișca bătută

Se folosește atât pentru crema torturilor și a prăjiturilor, cât și pentru decor. Cu ajutorul posului cu șpritz se pot obține aveline mari și mici, sau diferite forme, care se vor turna în momentul expedierii spre vânzare. Are o mare eficacitate comercială și prezintă atracție pentru micii consumatori. Prezintă dezavantajul că se alterează ușor devenind un pericol pentru sănătate. Se poate asocia armonios cu o serie de alte elemente de decor.

Jeleurile

Obținute din fructe cu putere mare de gelificare, sunt apreciate pentru gustul acrișor, aromă plăcută, aspectul limpede-sticlos și conținutului bogat în vitamine și saruri minerale, putând fi colorate diferit. Turnate peste produs, melifică ușor, protejându-l împotriva procesului de oxidare. Prin încălzire devin fluide, iar turnate la suprafața preparatului prezintă luciu pronunțat, menținându-și în timp forma. Se pot utiliza și prin ungere sau aplicare.

Decorarea prin ungere se realizează la capacul prăjiturii "Savarina".

Decorarea prin aplicare, se realizează după ce, în prealabil, s-a încălzit jeleul, s-a turnat într-un vas larg, astfel încât să se obțină o înaltimă corespunzătoare necesară decupării ulterioare cu forme metalice diverse. Elementele de decor obținute se aplică pe suprafața torturilor.

Mațtipanul

Semipreparat sub forma de pastă albă sau colorată, ușor de modelat, se folosește pentru obținerea diferitelor elemente de decor (figurine, flori, frunze), sau pentru acoperirea torturilor și a prăjiturilor.

Pișcoturile de șampanie

Se folosesc ca decor pentru torturile și prăjiturile pe bază de frișca (prăjitura diplomat, tort diplomat), aplicându-se pe suprafețele laterale cele mai frecvent.

Langues de chat (limbi de pisică)

Constituie elemente de decor ușor de folosit datorită formei plate și subțiri. Făcând parte din grupa fursecurilor, ele se modelează înaintea coacerii, căpătând forme de petale, cornulețe sau urechiușe.

Mațtipanul, pișcoturile și langues de chat se pot utiliza la decorare prin aplicare sau fixare.

Toate produsele amintite permit o largă paletă de utilizări, profesionalism și măiestria cofetarului urmând să-și spună cuvântul pentru fiecare produs.

Decorarea TORTURILOR cu fructe

Decorarea unui tort pentru orice sărbătoare este un proces fascinant, dar rezultatul unei astfel de lucrări se poate dovedi a fi diferit dacă elementele decorative sunt utilizate incorect. Fructele sunt cel mai obișnuit mod de a completa o cofecție și de a-i oferi un gust savuros, așa că trebuie să știi exact ce poate și ce nu poate fi folosit. Cel mai convenabil pentru decorarea tortului va fi:

- ananas tăiat în cuburi sau inele;
- mango sub orice formă;
- citrice - mandarine cu portocale;
- pere coapte, dar nu prea coapte;
- mere de diferite culori și soiuri;
- kiwi;
- piersici, nectarine și caise.

Vara cel mai bine este să folosiți fructe proaspete și fructe de pădure, care vor deveni un adevărat decor al mesei, dar pentru alte anotimpuri există și alte opțiuni, mai potrivite. Dacă ai un congelator

care poate ține o cantitate mare de alimente, poți îngheța o mulțime de lucruri utile, ceea ce este util pe vreme rece pentru prepararea anumitor feluri de mâncare. Fructele congelate pot fi făcute în sirop și așezate eficient pe tort, bucatile de citrice în jeleu sau gelatina vor arăta frumos.

Pentru a decora corect și frumos tortul cu fructe, trebuie să le pregătești corespunzător și să le tăiați frumos. În primul rând, este necesar să spălați bine toate ingredientele și să le îndepărtați pe cele care sunt stricate sau nu au un aspect acceptabil pentru decor. Următorul pas este să eliminați toate părțile inutile pe care le are fructul: semințe, frunze, tulpini. Cel mai ușor este să lucrați cu fructe tăiate, deoarece fructele mari sunt împărțite în două părți, iar cele mici, cum ar fi fructele de pădure, pot fi lăsate întregi.

Odată ce toate ingredientele sunt pregătite, puteți trece la una dintre cele mai importante proceduri - tăierea fructelor. Tăierea poate varia.

Sub formă de felii, care este potrivit pentru mere și pere, care sunt inițial împărțite în jumătate, după care sunt tăiate în straturi subțiri de-a lungul fructelor.

Sub formă de sferturi, pentru care piersicile sunt cele mai potrivite. Dacă doriți, le puteți tăia în felii, atâta timp cât pulpa este destul de densă.

Sub formă de jumătăți, pentru care cel mai bine este să folosiți caise care se deschid, se scoate o piatră din ele și sunt bine așezate pe tort.

Sub formă de inele sau cercuri, care este cel mai potrivit pentru banane, care sunt decojite și tăiate în inele de aceeași lățime, care sunt ulterior așezate frumos pe desert.

În forma sa originală, în ceea ce privește fructele de pădure care sunt de dimensiuni mici și au o structură specială, care nu este de dorit să se încălce.

Crema potrivita

Pentru a face tortul cu fructe mai interesant și mai original, cel mai bine este să îl completați cu un fel de cremă, din care nu puteți doar să faceți o bază pentru fructe de pădure și alte fructe, ci și să aranjați trandafiri sau să scrieți ceva special cu o seringă culinară. **Nu există atât de multe opțiuni pentru o cremă potrivită pentru o astfel de sarcină, să le luăm în considerare pe cele principale.**

1. **Uleios** - pentru prepararea carora ai nevoie de unt, lapte condensat și colorant. Masa rezultată este aplicată pe o seringă specială cu diferite duze. Dintr-o cremă uleioasă, puteți crea un decor sub formă de trandafiri, puteți decora tortul cu o margine originală de o formă fantezie, care va ieși și în evidență prin culoare.
2. **Crema** - pentru care va fi necesar să achiziționați un borcan de frisca, să le raciți și să le bateti, apoi adăugați vanilina și gelatina, după care crema va fi gata. Când totul este gata, este important să îl plasați rapid în seringă și să începeți procedura de decorare. Decorul poate arăta ca trandafiri, un cadru sub forma unei singure benzi ondulate de-a lungul marginii tortului va arăta frumos, puteți acoperi complet desertul cu o astfel de cremă, decorându-l sub valuri, care va arăta foarte impresionant. .
3. Se va potrivi bine **ciocolata și smantana**, care poate acoperi întregul produs sau unele dintre părțile sale individuale. Restul opțiunilor de cremă sunt mai puțin potrivite pentru a

lucra cu fructe datorită structurii și compatibilității cu fructele. Pe lângă faptul că are un plus cremos, există multe mai multe opțiuni pentru cum puteți decora în continuare desertul.



Opțiuni suplimentare

În cazul în care doriți să faceți un tort spectaculos, spre deosebire de toate celelalte, puteți folosi jeleu sau gelatina și faceți un desert lacuit. În exterior, va avea un aspect original și foarte apetisant, iar simplitatea execuției va oferi tuturor posibilitatea de a-și încerca mâna. Ciocolata topită va fi un adaos foarte eficient, cu care se toarnă complet întregul desert, iar deasupra sunt deja puse fructele. Pe lângă umplutură, poate fi folosit și ca supliment, datorită căruia se aplică o plasă care acoperă fructele.

Pe lângă partea de sus a prăjiturii, nu uitați de suprafețele sale laterale. Pot fi tapetate cu fructe sau acoperite cu smântână, dar opțiunile mai interesante pot fi fulgii de cocos, ciocolata rasă sau biscuiții zdrobiți. Orice prăjituri cu fructe merg bine cu nucile, care pot fi incluse în umplutură și așezate ca elemente decorative deasupra și lateral. Cu toate acestea, acesta nu este tot, există mai multe alte opțiuni.



Ciocolată

Oricare dintre variantele de ciocolată este potrivită pentru decorarea tortului: neagră, cu lapte și chiar albă. Puteți să-l topiți într-o baie de apă și să acoperiți o parte sau toată suprafața, precum și să frecați și să stropiți uniform suprafața desertului. O altă opțiune de decor spectaculoasă pot fi figurinele de ciocolată, a căror tehnologie de preparare este simplă, acestea pot fi: fluturi, frunze, trandafiri. Pânza de păianjen care încadrează tortul din lateral arată foarte impresionant.

Datorită varietatii de gusturi și culori, puteți crea decorațiuni originale folosind mai multe opțiuni simultan, combinând ciocolata albă cu ciocolata neagră sau cu lapte. Datorită adăugării de coloranți la ciocolata albă, se poate obține o mare varietate de nuanțe, păstrând în același timp gustul autentic al acoperirii. Elemente suplimentare în decorarea tortului pot fi nucile și bezele, care se vor potrivi organic în designul inventat pentru un anumit tort.



Bezea

Pentru a face tortul nu numai cu o abundență de arome și culori, îl puteți completa cu decor de bezea. La prima vedere, figurinele aerisite au o textură mai densă, ceea ce le face să iasă în evidență în desert, iar gustul este mai original. Culoarea acestor elemente poate fi fie în mod tradițional albă, fie orice altă, dacă i se adaugă un colorant. Făcând bezele cu vopsea de heliu se va obține un tratament strălucitor, cu aspect neted și ușor lipicios. Când folosiți un aditiv de culoare sub formă de pudră, bezeaua sau bezeaua va avea o culoare mată și textura nu va fi lipicioasă.

Dacă la exterior există bezea, este logic să o adăugați puțin la umplutură, ceea ce va adăuga un element de picant desertului și va îmbunătăți cu siguranță gustul. Deoarece structura bezei este destul de densă și nu se întinde întotdeauna și, uneori, doar se sfărâmă, nu ar trebui să vă lăsați prea purtat de ele în decorarea cofetăriilor, altfel mâncarea lor nu va fi atât de plăcută pe cât ar trebui, din cauza abundenței de piese dure.



Flori naturale

În cazul unui eveniment deosebit de important, cum ar fi o nuntă, de exemplu, merită să pregătiți un tort care să rămână în amintire multă vreme. Cea mai potrivită și frumoasă opțiune pentru aceasta ar fi florile proaspete care se pun deasupra cremei sau cu ce este decorat tortul. Pentru ca produsele să țină bine și să nu cadă, se înșiră pe frigărui și se străpunge desertul cu ele. Procedura de decorare cu flori are loc chiar la sfârșit, când tortul este acoperit cu glazură, mastic sau smântână.

Alegerea culorilor în fiecare caz este unică și este selectată ținând cont de cei care comandă un răsfăț festiv. Este important să alegeți culoarea și dimensiunea potrivită a produselor decorative, astfel încât acestea să fie în armonie cu învelișul tortului și cu fructele care vor fi amplasate pe acesta. Când vine vorba de degustarea unei capodopere culinare, din ea se extrag florile și tortul este tăiat pentru invitați.



Bomboane

Pentru mării iubitori de dulciuri, decorarea torturilor este potrivită nu numai cu fructe, ci și cu dulciuri. Cele mai frecvente sunt: bețișoarele de ciocolată, rulourile de napolitană, drajeurile acoperite cu glazură multicoloră, ciocolata de diferite forme și varietăți de ciocolată, dulciuri jeleu și așa mai departe. În cazul unei astfel de decorațiuni, merită să alegeți produse originale care să se încadreze în conceptul de decorare a deserturilor, să-l completeze și să îmbunătățească gama de gust.

Un astfel de decor pentru tort poate fi realizat independent, fără a apela la ajutorul specialiștilor. Datorită celor mai simple lucruri care sunt acasă, puteți transforma tortul dincolo de recunoaștere. Un desert decorat cu dulciuri va fi un adevărat punct culminant al sărbătorii.



Glazură

Folosirea glazură este o opțiune convenabilă pentru decorarea unui tort, deoarece ciocolata topită va arăta spectaculos, iar fructele puse pe ea vor fi un plus grozav. Pe lângă funcția decorativă, glazura vă permite să ascundeți neajunsurile desertului, în cazul prăjiturilor nereușite în totalitate care arată inestetic, puteți corecta situația acoperind întreaga suprafață a desertului cu ciocolată.

Nu este necesar să umpleți întreaga suprafață, puteți plasa partea principală a compoziției deasupra și lăsați fluxurile subțiri să se scurgă în părțile laterale. Această opțiune pare foarte impresionantă. Utilizarea glazură din diferite tipuri de ciocolată: albă și neagră pe un singur produs, vă permite să obțineți o combinație interesantă. Așadar, puteți face un tort yin-yang sau zi-noapte diversificând glazura de ciocolată cu fructe potrivite.



Ghid pas cu pas pentru decorarea torturilor

Pentru a decora corect un tort cu propriile mâini acasă, trebuie să cunoașteți câteva reguli și secrete ale acestui proces. Primul pas este să pregătiți toate ingredientele pentru lucru. Este important să decideți asupra cremei care va fi pe tort, cu fructele care vor fi folosite pentru decor și cu elemente suplimentare, fără de care nu se va putea obține rezultatul dorit.

Dacă tortul este planificat să fie ciocolată, va trebui să vă aprovizionați cu mai multe batoane de ciocolată, numărul acestora depinde de dimensiunea tortului și de gradul de acoperire cu glazură. Primul pas este pregătirea glazurei. Urmează pregătirea fructelor, acestea trebuie spălate și tăiate. Dacă există dorința de a face ceva original, puteți crea trandafiri cu fructe din mere, pentru care farfuriile subțiri se scufundă în sirop de zahăr și se împachetează, după care se completează cu următorul rând și așa mai departe până se obține floarea dorită. Pasul final este așezarea decorului pe tort și completarea acestuia cu alte fructe, care ar trebui să contrasteze în culoare cu elementul decorativ principal.

Când totul este gata, puteți stropi o astfel de prăjitură cu zahăr pudră sau fulgi de cocos, care vor adăuga coaja aspectului produsului. Pe un tort întunecat, nu numai fructele și fructele strălucitoare arată bine, dar și soiurile ușoare sunt vizibile clar.

În ceea ce privește cremele proteice, cremoase și similare, acestea sunt decorate cu adaosuri contrastante de fructe, astfel încât decorul să fie clar vizibil.



Un singur etaj

Dacă trebuie să decorați un tort cu un etaj, **atunci puteți utiliza o varietate de opțiuni, acestea sunt:**

- decor exclusiv fructe de pădure a produsului;
- o combinație de căpșuni și smântână;
- tandem de căpșuni cu ciocolată;
- punerea fructelor în jeleu;
- crearea de trandafiri cu fructe;
- diverse combinații ale opțiunilor de mai sus.



Pentru fiecare caz specific, poate fi selectat un design specific al unui tort cu un etaj, condiția principală este utilizarea moderată a unuia sau altui ingredient.

Două etaje

O prăjitură care are două niveluri poate fi decorată exclusiv cu fructe de pădure, pentru care frisca este ideală. Lipsa masticului face necesară alegerea corectă a structurii prăjiturii, astfel încât acestea să poată rezista încărcăturii, prin urmare, în loc de biscuiți, este mai bine să coaceți ceva dens.

Dacă doriți să creați un desert unic cu două etaje, atunci masticul este cea mai bună soluție de decor, datorită căreia puteți obține o mare varietate de soluții. Procesul de prelucrare începe de la nivelul inferior, după care nivelul superior este decorat și ambele părți sunt instalate una peste alta. Numai după finalizarea completă a lucrărilor cu mastic, puteți începe decorarea cu fructe de pădure, fructe și alte elemente decorative.



Utilizarea diferitelor culori de mastic vă permite să obțineți opțiuni foarte frumoase pentru decorarea unui desert. În plus, puteți folosi ciocolată, care arată nu mai puțin impresionant pe un produs cu două etaje.

Pătrat

Pentru un tort de formă pătrată se pot folosi aceleași ingrediente ca și în cazurile anterioare, dar tipul de amplasare a elementelor poate varia. Astfel de deserturi sunt de obicei bogat decorate cu fructe tăiate felii, completându-le cu fructe de pădure colorate. Pentru margini, se folosește adesea o cremă proteică, care permite întregii structuri să stea bine deasupra. Elementul decorativ care se folosește pentru părțile laterale ale unor astfel de produse sunt nucile, adesea arahide.

Combinarea de fructe de diferite culori vă permite să obțineți cel mai bun rezultat. Dacă este necesar, puteți adăuga glazură de ciocolată sau puteți decora tortul cu inscripții de felicitare.



Rundă

Decorați în același mod ca oricare dintre opțiunile de mai sus. Arată grozav în glazură de ciocolată, mastic, în orice cremă, principalul lucru este să creezi o compoziție potrivită. Combinația de culori strălucitoare deasupra și pe părțile laterale ale tortului vă permite să-l faceți frumos și apetisant fără prea mult efort în decorarea produsului.



Dreptunghiular

Forma dreptunghiulară a tortului este comandată de obicei pentru mari sărbători la care sunt așteptați mulți invitați. Decorul de fructe în acest caz poate fi variat: de la o poza completă la elemente portionate care se vor repeta pe fiecare bucată. Prezentarea originală, un model interesant așezat pe produs, vă permite să obțineți un design unic și senzații gustative deosebit de plăcute.



Asigurarea calității și siguranței alimentului produselor de decor pentru cofetărie/patiserie

Produsele de patiserie și cofetărie înglobează în general multe componente atât de origine vegetală cât și de origine animală procesate sau neprocesate, sub forme variate (pulberi, lichide, solide, uscate etc.), dar și componente chimice (coloranți, arome, aditivi de ameliorare, de afânare etc.), constituind un potențial de risc major prin cumulul riscurilor ce pot fi aduse de fiecare element în parte.

Operațiunile practicate, care sunt cu preponderență manuale, și diversitatea sortimentelor impun o atenție deosebită în toate fazele de procesare.

Numai respectarea riguroasă a unor reguli de fabricație pe tot parcursul proceselor tehnologice poate asigura calitatea și siguranța alimentară a acestor produse.

Aplicarea regulilor de bune practici privind igiena și procesul de producție conferă siguranța că fiecare materie primă nu va fi acceptată în procesare dacă prezintă contaminări în afara limitelor acceptabile, că producția se desfășoară în condiții de igienă și de fabricație corespunzătoare și că produsele alimentare sunt protejate față de surse de contaminare și pericole potențiale care le-ar face improprie consumului.

Comaniile care produc, manipulează, furnizează sau livrează produse alimentare recunosc ca exista o nevoie crescândă de a demonstra și documenta controlul condițiilor care au impact asupra siguranței alimentului.

Analiza pericolelor și determinarea punctelor critice de control reprezintă o metodă de abordare sistematică a asigurării siguranței alimentelor, bazată pe identificarea, evaluarea și prevenirea tuturor riscurilor ce ar putea interveni în procesul de fabricație, manipulare și distribuție a acestora (pe întreg lanțul alimentar) și ținerea sub control a riscurilor din punctele critice.

Conceptul a apărut la începutul anilor '60 în SUA, și s-a aplicat pentru fabricarea hranei astronautilor, hrană pentru care se prevedea o asigurare de 100% - lipsă de contaminanți de orice natură (microbiologici, fizici sau chimici) care ar fi putut afecta sănătatea și viața.

Testată ulterior ani de-a rândul în diferite sectoare ale industriei alimentare, metoda a fost îmbunătățită și propusă ca sistem esențial pentru asigurarea siguranței alimentelor pentru consumul uman.

În anul 1993, metoda a fost adoptată de Comisia Codex Alimentarius de pe lângă FAO/OMS ca sistem pentru siguranța alimentelor, iar Uniunea Europeană, prin Comisia sa, a cuprins sistemul în Cartea Albă în anul 2000.

Apariția în anul 2000 a noii variante a standardului Internațional ISO 9001 pentru managementul calității a permis abordarea sistemului de siguranță a alimentelor bazat pe HACCP ca un sistem de management în care se puteau folosi parte din elementele acestui standard, posibil de implementat și în unitățile de patiserie – cofetărie de capacitate mare și cu personal suficient pentru funcționarea sistemului conform cerințelor standardelor internaționale. Începând din anul 2006 se va putea aborda implementarea și certificarea sistemului de management al siguranței alimentelor în conformitate cu EN ISO 22000-2005.