

LICEUL "PROFESIA" BUCUREȘTI

PROIECT
PENTRU OBȚINEREA
CERTIFICATULUI
DE COMPETENȚE PROFESIONALE
ÎN CALIFICAREA
"TEHNICIAN ÎN ACTIVITĂȚI ECONOMICE NIVEL 3"

Îndrumător,
Prof. Cornel BOERESCU

Elev,
Petre Claudia Silvia
Clasa a XII-a A

BUCUREȘTI
Iunie - 2010

Ciclul de viață al unui produs la SC TIP TOP FOOD INDUSTRY S.R.L.

The logo for Tip Top, featuring the words "Tip Top" in a stylized, red, 3D font with white outlines, set against a white background.

Tip Top

STRUCTURA LUCRĂRII

- **ARGUMENT**

- **CAPITOLUL I PREZENTAREA SOCIETĂȚII**

- 1.1 *Date generale despre societate*

- 1.2 *Descrierea obiectului principal de activitate al societății*

- 1.3 *Capitalul social, părțile sociale și acționariatul societății*

- 1.4 *Conducerea societății*

- 1.5 *Managementul societății*

- 1.6 *Personalul firmei*

- 1.7 *Scurt istoric al activității desfășurate până în prezent*

- 1.8 *Produse*

- **CAPITOLUL II ISTORIA COFETĂRIILOR**

- 2.1 *Istoria rețetelor culinare*

- 2.2 *Produsele de cofetărie*

- 2.3 *Reguli igienico-sanitare de protecție a muncii adecvate la ustensilele de cofetărie*

- **CAPITOLUL III CICLUL DE VIAȚĂ AL PRODUSELOR**

- 3.1 *Ciclul de viață comercială a produsului*

- 3.2 *Ciclul de viață a unui produs*

- **CAPITOLUL IV STUDIU DE CAZ**

- 4.1 *Tehnologia preparării torturilor festive*

- 4.2 *Procesul tehnologic de preparare a torturilor festive*

- **BIBLIOGRAFIE**

Argument

- Ciclul de viață al produsului reprezintă un concept care încearcă să descrie vânzările și profiturile produsului, consumatorii, competiția și acțiunile specifice de marketing întreprinse de la apariția acestuia și până la înlăturarea sa de pe piață, sau mai precis, intervalul de timp cuprins între momentul lansării unui produs pe o piață dată și cel al retragerii sale definitive de pe piața respective.
- Tehnologia produselor de cofetărie cuprinde o mare varietate de produse. Acestea pot constitui desertul oricărei mese având rolul de a completa necesarul de substanțe nutritive al organismului, determină senzația de sațietate, produc stimularea secrețiilor gastrice, participă la digestibilitatea preparărilor consumate.
- Produsele de cofetărie reprezintă o categorie de produse foarte solicitate de clienții din toate segmentele de vârstă datorită valorii gustative și estetice deosebite. Acesta este motivul pentru care mi-am ales aceasta temă.

Capitolul I

**Prezentarea generală a societății
SC TIP TOP FOOD INDUSTRY S.R.L.**

Date generale despre societate



- Denumirea societății comerciale: SC TIP TOP FOOD INDUSTRY S.R.L.
- Anul de înființare al societății: 1993.
- Numărul de înmatriculare în Registrul Comerțului: J40/9219/1993 și Codul de identificare fiscală: RO3900317.
- Sediul societății este în București, Bulevardul Timișoara, numărul 94.

Descrierea obiectului principal de activitate al societății



- Obiectul principal de activitate al societății este: Cod CAEN 1072- Fabricarea biscuiților și pișcoturilor; fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie.



Capitalul social, părțile sociale și acționariatul societății



- Capitalul subscris și vărsat al societății este de 1382,50 RON.
- Număr părți sociale: 13.
- Valuare parte socială: 106.34.
- Are 2 acționari
- Unul din cei doi asociati detine prin statut functia de Administrator

Conducerea societății



- Conducerea societății se realizează de către Adunarea Generală a Asociaților și de către administrator.
- Administrarea societății se face prin intermediul unui asociat ce detine prin statut funcția administrator

Managementul societății



- Societatea este condusă efectiv de asociații firmei, primul asociat având și calitatea de administrator.
- Adunarea Generală a Acționarilor ia decizii referitoare la toate întrebările care țin de conducerea societății în general, de controlul activității fiecărui departament în parte, participarea la diferite întâlniri, hotărârea problemelor ce țin de activitatea societății.
- Administratorul ia decizii de natură operativă privind: încheierea contractelor în limita obiectului de activitate, operațiuni de încasare și plăți, angajarea sau concedierea de personal, coordonează activitatea întregii societăți și consultând și cel de-al doilea acționar, ia decizii importante și oportune pentru bunul mers al societății.

Personalul firmei

- Numărul total de angajați al societății SC TIP TOP FOOD INDUSTRY S.R.L. sunt în număr de 100

- Structura personalului:

 - Direct productivi în număr de 10;

 - Auxiliar în număr de 17;

 - Administrativ 1;

 - Conducerea societății în număr de 2;

 - Lucrători comerciali în număr de 70.

- Pregătirea profesională

Pregătirea profesională a personalului societății s-a făcut direct de către agentul economic pentru fiecare angajat în parte ținându-se cont de funcția pe care urma să o ocupe. Modalitățile de instruire și de calificare s-au făcut în funcție de noile cerințe a Uniunii Europene pentru ca societatea noastră să se poată încadra la standardele europene cerute.



Scurt istoric al activității desfășurate până în prezent



- Societatea Comercială **TIP TOP FOOD INDUSTRY** activează din anul 1993, fără întreruperi până în prezent, având ca obiect producția și comercializarea produselor de cofetărie, patiserie, catering, precum și biscuiți, prin rețeaua de magazine proprii cât și prin distribuitori, având un număr de 100 salariați.
- În prezent, dispune de propria rețea de transport prin care asigură distribuția produselor către locațiile Tip Top, precum și la locațiile clienților. De asemenea, prin folosirea ambalajelor special concepute pentru transport, garantează calitatea produselor precum și cantitatea solicitată. Societatea are în prezent un număr de 25 magazine proprii și urmează să inaugureze încă 5 noi locații până la sfârșitul anului în curs.

Produse

■ COFETĂRIE



Baclava



Savarină



Ecler cacao



Tiramisu



Diplomat



Amândină



Tartă fructe



Prăjitură fructe



Prăjitură vis

■ Patiserie



Sărățele



Saleuri



Melc



Ștrudel



Negresă



Turtă



Cozonac



Fursecuri

■ Torturi



Tort ciocolată



Tort special



Tort tiramisu



Tort capucino

Capitolul II

Istoria cofetăriilor

Istoria rețetelor culinare

- **Momentul de glorie al cofetăriei românești** l-a marcat apariția Casei Capsa înființată de celebrul cofetar Grigore Capsa, cu studii înalte la Paris, ca elev al marelui Boissier. Toate rețetele realizate de Capsa erau rezultatul unui talent ieșit din comun și a unei creativități pe măsură. Grigore Capsa preia idei de la marii maeștri cofetari francezi și crează produse speciale cu ocazia unor evenimente speciale, sau care purtau numele unor personalități importante din epocă. Așa a apărut celebra prăjitura Joffre, realizată cu prilejul vizitei în România a generalului Joffre sau "înghețata Rejeane", dedicată unei actrițe franceze, care a susținut câteva spectacole în București.
- **Bucătăria românească** a fost influențată de-a lungul veacurilor de o serie de factori, cum ar fi condițiile geografice de climă, gradul de civilizație, stadiul de dezvoltare al agriculturii și nu în ultimul rând de gusturile și preferințele generațiilor care s-au succedat de-a lungul timpului pe acest pământ

Produsele de cofetărie

Sunt preparate complexe, cu calități nutritive și energetice superioare celor de patiserie. Au gust dulce pronunțat și o aromă deosebită. Prin forma, aspectul și coloritul deserturilor, ele produc senzații vizuale, olfactive și gustative plăcute.



Reguli igienico-sanitare de protecție a muncii adecvate la ustensilele de cofetărie

- După întrebuințarea tuturor ustensilelor de cofetărie se vor spăla cu apă fierbinte, se vor șterge cu cârpe uscate de bumbac, apoi vor fi depozitate pe etajere, în dulapuri, sertare, mese de lucru.
- Ustensilele din sârmă cositorită sau sârmă subțire vor fi verificate să nu prezinte rugină, dezlipiri sau defecțiuni. Vor fi spălate, șterse și puse pe etajere.
- Vasele de cofetărie vor fi șterse cu prosoape de in și așezate în dulapuri curate, aerisite. Toate obiectele de inventar, vase, ustensile care prezintă spărturi, ruginituri, conform regulilor igienico-sanitare vor fi scoase din uz.

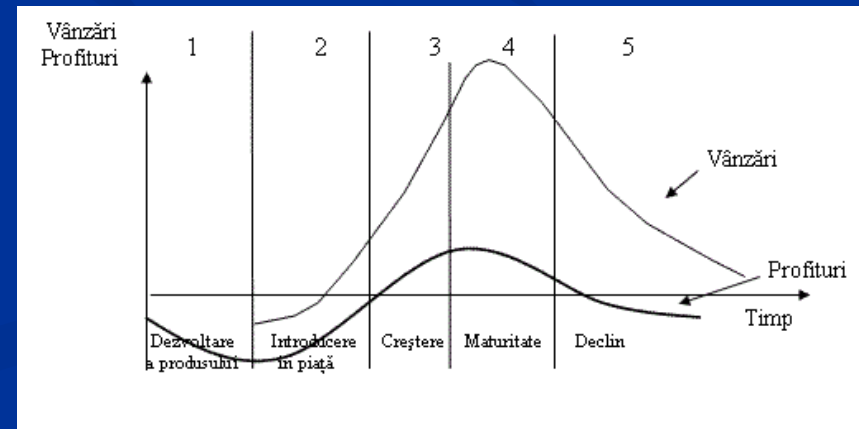
Capitolul III

Ciclul de viață al produselor

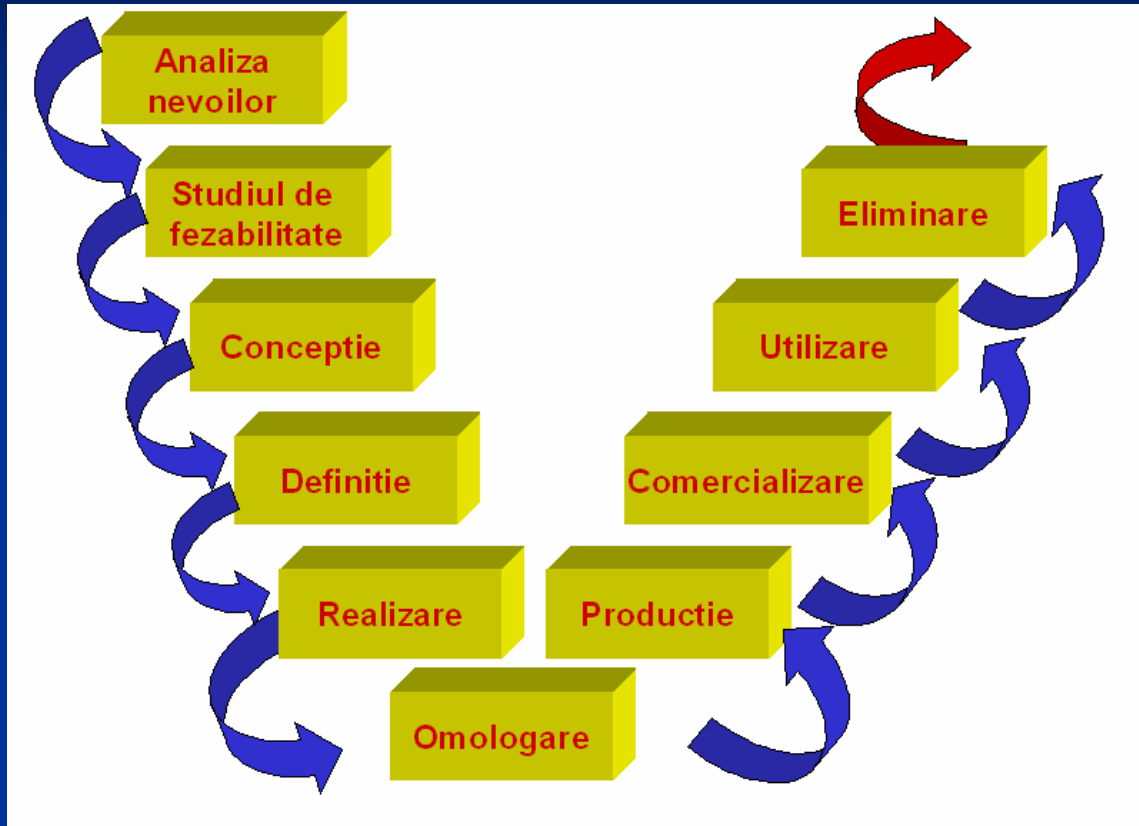
Ciclul de viață comercială a produsului

- Ciclul de viață al produsului este un concept care încearcă să descrie vânzările și profiturile produsului, consumatorii, competiția și acțiunile specifice de marketing întreprinse de la apariția acestuia și până la înlăturarea sa de pe piață, sau mai precis, intervalul de timp cuprins între momentul lansării unui produs pe o piață dată și cel al retragerii sale definitive de pe piața respective.
- Curba ciclului de viață a produsului definește un produs în funcție de vârsta comercială (criticile susțin identificarea sa arbitrară), împărțită în mai multe etape/faze:

1. faza de inovare;
2. lansare/introducere pe piață;
3. creștere;
4. maturitate;
5. declin și dispariție de pe piață



Ciclul de viață a unui produs



Ciclul de viață începe de la nașterea ideii și se termină odată cu încetarea aptitudinii produsului de a-și îndeplini funcțiile, faza care pentru unele produse înseamnă casare, distrugere sau modelare.

Capitolul IV

Studiu de caz

Tehnologia preparării torturilor



festive



- Torturile sunt preparate de cofetărie simple sau supraetajate. Torturile au o valoare nutritivă complexă, întrucât în componența lor sunt cuprinse minimum patru semipreparate din grupe diferite (blaturi, creme, siropuri și elemente pentru decor).
- Pregătirea torturilor necesită, semipreparate de calitate, armonios combinate (sub aspectul culorii și structurii lor), o pregătire profesională deosebită, un decor adecvat evenimentului sărbătorit și o prezentare care să pună în valoare calitățile enunțate.
- Prezentate într-o formă variată și un decor cât mai plăcut, torturile au o influență deosebită asupra aparatului vizual. Pregătite printr-o tehnologie corectă și respectând rețeta, torturile sunt asimilate în procent mare, furnizând o însemnată cantitate de energie.



Procesul tehnologic de preparare a torturilor festive

- **Uniformizarea semipreparatelor de bază.** Înainte de utilizare, blaturile sunt scoase din cercurile în care au fost coapte. Se îndepărtează hârtia de la baza blatului, se curăță eventualele părți arse, se înlătură denivelările și partea lucioasă de la suprafață, asigurându-i o grosime uniformă. Se taie apoi pe orizontală în trei capace egale ca grosime. Foile sunt presate în același cerc, pentru a fi adus la aceeași dimensiune, și se aleg foile perfect netede pentru părțile exterioare.
- **Tramparea** se face în paralel cu procesul de umplere. Siropul trebuie să prezinte aceeași culoare și aromă cu crema. Tramparea se face cu scopul de a imprima foilor de blat o umiditate corespunzătoare.
- **Umplerea** torturilor se realizează cu creme specifice fiecărui sortiment, și în paralel cu tramparea
- **Răcirea** torturilor se realizează în camere frigorifice, la temperatura de 0 - 4°C. Răcirea se face cu scopul de a favoriza solidificarea rapidă a cremei, fixarea semipreparatelor (foi-cremă), pregătindu-le în vederea glasării, barotării și finisării.
- **Glasarea** urmărește acoperirea totală sau parțială (numai la suprafață) a torturilor cu ciocolată cuvertură, fondant sau zahăr caramel, în funcție de sortimentul de tort.
- **Barotarea** se aplică la torturile îmbrăcate în cremă sau glasate numai la suprafață
- **Decorarea** are un rol esențial în procesul de finisare a torturilor. Decorul este aplicat pe suprafața torturilor, în funcție de natura și de destinația lui.
- **Prezentarea** torturilor se face în vitrina frigorifică, pe rafturi separate de celelalte produse de cofetărie. În cazul torturilor supraetejate, prezentarea se face pe suporturi speciale montate în straturi suprapuse.
- **Servirea.** Pentru servirea torturilor, porționarea se începe cu ultimul etaj. Dacă fiecare etaj este așezat pe un suport, porționarea se face pe suportul respectiv și fiecare porție este apoi trecută în farfurioara consumatorului
- **Ambalarea** torturilor se face de către vânzătorul cofetar, în cazul comenzilor de torturi pentru acasă.

BIBLIOGRAFIE

1. Bordei D. - Stiinta si tehnologia panificatiei - 2000 Ed Agir, Bucuresti
2. Bordei D. - Tehnologia moderna a panificatiei - Ed. Agir, Bucuresti, 2004
3. Ionescu D. - Pregatire de baza în industria alimentara - Ed. Niculescu, 2004
4. Manaiescu A. - Tehnologia produselor de cofetarie si patiserie, E.D.P RA-Bucuresti, 2003
5. Moldoveanu Ghe. - Utilajul si tehnologia panificatie si produselor fainoase - manual pentru clasa a XI-a, XII liceu, EDP 1923, EDP 1968, Bucuresti

VĂ MULȚUMESC!