

Cursuri de formare profesională destinate persoanelor care doresc să înființeze un Punct Gastronomic Local (PGL)

Pentru a veni în sprijinul gospodăriilor din zona montană, Agenția Națională a Zonei Montane va organiza, în perioada următoare, cursuri de formare profesională pentru persoanele care doresc să înființeze un Punct Gastronomic Local (PGL).

Cursurile sunt gratuite, se adresează locuitorilor din zona montană și se organizează la cererea unui număr de minimum 10 cursanți.

Acestea se derulează pe parcursul a 4 zile, au o durată de 24 ore și sunt finalizate cu acordarea unui atestat de participare.

Atestatul obținut de participanții la curs este recunoscut de Oficiul Național al Registrului Comerțului ca document care atestă pregătirea profesională și poate fi prezentat în cadrul procesului de autorizare și înregistrare a activității Punctului Gastronomic Local.

Actele necesare înscrierii la curs sunt următoarele:

- copie după cartea de identitate/buletin a solicitantului;
- cerere tip de înscriere;
- fișa personală a solicitantului.

Formularele „Cerere tip” și “Fișa solicitantului” pot fi descărcate de pe site-ul Agenției Naționale a Zonei Montane de la următoarea adresă: <http://azm.gov.ro/informatii-de-interespublic/formulare-tip-inscriere-cursuri-de-formare-profesionala/>.

Solicitanții se pot interesa la Direcția pentru Agricultură Județeană Harghita, p-ța Libertății, nr.5, tel. 0266/371898, e-mail: dadr.hr@madr.ro, persoană de contact: Zakariás Edit, zakarias.edit@dadrharghita.ro, sau direct la sediul Agenției Naționale a Zonei Montane, din str. Runc, nr.23, Vatra Dornei, județul Suceava, tel. 0230/375036, persoană de contact: consilier principal Ovidiu-BACIU, formare.profesioanala@azm.gov.ro.



Puncte gastronomice locale - unități reprezentate de bucătăriile particulare din incinta locuințelor din mediul rural, unde se prepară și se servesc produse culinare, după rețete specifice zonei, direct către consumatorul final, pentru un număr maxim de 12 persoane; produsele culinare trebuie preparate din materii prime provenite cu preponderență din producția primară de la nivelul exploatației proprii, precum și de la producătorii locali sau din unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Carnea de suine și de ovine obținută din sacrificarea animalelor pentru consum propriu poate fi utilizată la obținerea preparatelor culinare care sunt servite în hrana turiștilor în următoarele condiții:

1. animalele au fost crescute numai în exploatația proprie;
2. animalele sunt identificate și înregistrate conform legislației în vigoare;
3. exploatația proprie deține cod de exploatație;
4. medicul veterinar oficial a efectuat examenul animalului viu, înainte de tăiere, precum și al cărnii și al organelor, după tăiere, iar rezultatul acestor examinări este corespunzător;
5. medicul veterinar oficial înregistrează aceste examene într-un registru special, menținut de către proprietar la nivelul punctului gastronomic.

De asemenea, poate fi utilizată la prepararea alimentelor care sunt servite în hrana turiștilor și carnea provenită de la păsări și lagomorfe crescute și sacrificate în exploatația proprie.