



**INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN DOIJ
COLEGIUL NAȚIONAL ECONOMIC
“GHEORGHE CHIȚU CRAIOVA”**

Strada Brestei nr. 10, Cod poștal 200420
Tel: 0351/804904, 0351804905, Fax: 0251414191
E-MAIL: cnegchitu@yahoo.com, WEB: www.cnegchitu.ro,



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
CERCETĂRII
TINERETULUI
ȘI SPORTULUI

OFERTA EDUCAȚIONALĂ 2011- 2012

La stabilirea ofertei educaționale se ține cont în primul rând de corelarea acesteia cu cererea de pe piața muncii. Piața muncii locală, județeană, regională și națională se află într-o continuă schimbare, iar adaptabilitatea și flexibilitatea sunt condiții esențiale de integrare socio-profesională a absolvenților învățământului tehnic și profesional.

Școala noastră a depus și depune eforturi pentru a asigura baza materială, cadre didactice, parteneriate cu angajatori care să ducă la îndeplinirea obiectivului prioritar al unității noastre de învățământ, acela de creștere a ratei de integrare socio-profesională a absolvenților noștri.

COLEGIUL NAȚIONAL ECONOMIC “GHEORGHE CHIȚU” este principalul furnizor de forță de muncă calificată de nivel 1, 2 și 3 pentru unitățile economice din județul Dolj și cuprinde următoarele forme de învățământ :

CLASA a IX-a LICEU

Nivel I

Domenii de calificare	Număr clase
Economic : COD 135 <ul style="list-style-type: none">• Tehnician în activități economice – absolvenții acestei calificări sunt viitorii specialiști în domeniul economic, viitorii candidați ai unui job în orice firmă de stat sau privat, unde vor prelucra informații contabile și statistice specifice agenților economici. Ei primesc pe parcursul liceului cunoștințe generale de contabilitate, marketing, negocierea afacerilor, mediu concurențial și analiză statistică, dar și abilități privind completarea și circuitul documentelor specifice și operare MS Office, ceea ce le conferă un avantaj pe piața muncii actuale.• Tehnician în administrație – absolvenții acestei calificări sunt viitorii angajați ai sectorului administrativ la nivel local. Pe parcursul liceului, aceștia dobândesc cunoștințe de specialitate legate de contabilitatea, legislația financiar-bancară, comunicarea, activitatea de birou, negocierea afacerilor, noțiuni specifice domeniului administrativ. Își formează abilități de comunicare, lucru practic și calcul economic - cerințe ale unui job în administrație	6
Comerț: COD 136 <ul style="list-style-type: none">• Tehnician în activități de comerț – absolvenții acestei calificări dobândesc cunoștințe cum ar fi operațiile specifice din comerț, promovarea mărfurilor și a serviciilor, vânzarea mărfurilor și practicarea unui comerț specializat - cunoștințe necesare unui viitor candidat din domeniul comerțului	4
Turism și alimentație : cod 141 <p>Acest domeniu urmărește formarea unor abilități legate de : identificarea oportunităților de piață, realizarea unei oferte de mărfuri conform nevoilor și</p>	7

<p>cerințelor consumatorilor, identificarea celor mai bune surse de finanțare pentru desfășurarea activității, utilizarea bilanțului contabil pentru informarea, analiza și previzionarea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehnician în turism – absolventul acestei calificări își va dezvolta competențe cheie importante prin care va desfășura o bună comunicare atât cu persoanele cu care intră în contact cât și în cadrul echipei de lucru, va dezvolta competențe pentru utilizarea softurilor specifice, va aplica continuu tehnici de îmbunătățire a calității la locul de muncă. O meserie în turism are nenumărate posibilități de afirmare, presupunând ca avantaje cunoașterea altor țări, stabilirea de relații cu diferiți oameni. • Tehnician în gastronomie - oferă absolvenților diverse competențe pentru o rapidă angajare pe piața muncii : <ul style="list-style-type: none"> - organizează și conduce activități în cadrul companiilor din domeniul serviciilor - coordonează activități de dotare a unităților cu echipament tehnologic - creează noi rețete de produse, promovează noile tehnologii organizează producția de preparate de tip catering - monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor • Organizator banqueting - o noutate pe piața muncii, ca urmare a dezvoltării serviciilor în țara noastră. Absolventul se va ocupa cu : <ul style="list-style-type: none"> - organizarea de evenimente, mese festive, mese de protocol - organizarea și administrarea unor bufeturi de incintă sau linii self-service pentru clienții care posedă spații adecvate - organizează servicii de catering 	
--	--

CLASA a X-a LICEU

Nivel I

Domenii de calificare	Număr clase
Economic	3
Comerț	4
Turism	3
Alimentație	4

Absolvenții clasei a X-a care nu optează pentru continuarea studiilor în clasele a XI-a și a XII-a, în anul școlar 2011-2012 pot parcurge stagii de pregătire practică pentru obținerea calificărilor de nivel II :

Nivel II

Domenii de calificare	Calificarea
Comerț	Comerțiant – vânzător
	Recepționar distribuitor
Turism și alimentație	Lucrător hotelier
	Cofetar – patiser
	Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație
	Bucătar

Absolvenții clasei a X-a care optează pentru continuarea studiilor în clasele a XI-a și a XII-a, vor fi repartizați pe calificări, în cadrul domeniului studiat, conform metodologiei, pentru anul școlar 2011-2012

CLASA a XI-a LICEU – ruta directă**Nivel III**

Calificarea	Număr de clase
Tehnician în activități economice	4
Tehnician în administrație	2
Tehnician în turism	3
Tehnician în activități de comerț	3
Tehnician în gastronomie	4
Organizator banqueting	2

CLASA a XII a LICEU – ruta directă**Nivel III**

Calificarea	Număr de clase
Tehnician în activități economice	3
Tehnician în administrație	3
Tehnician în turism	3

CLASA a XII-a LICEU – ruta progresivă**Nivel III**

Calificarea	Număr de clase
Tehnician în activități de comerț	1
Tehnician în gastronomie	2
Organizator banqueting	2

CLASA a XIII-a LICEU – ruta progresivă**Nivel III**

Calificarea	Număr de clase
Tehnician în activități de comerț	1
Tehnician în gastronomie	2
Organizator banqueting	2

Calificarea	Număr de clase
Tehnician nutriționist Această calificare urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de : <ul style="list-style-type: none">• principiile alimentare și valoarea nutritivă a alimentelor• metodele de gastrotehnie adecvate unei alimentații sănătoase• alimentația în diferite boli• promovarea de tehnologii noi• conceperea și întocmirea meniurilor raționale• aplicarea legislației privind protecția consumatorului și siguranța alimentară	1
Asistent de gestiune în unități de cazare și alimentație Această calificare urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de : <ul style="list-style-type: none">• organizarea activităților de aprovizionare, contabilitate și control intern• analiza diagnostic a activității hotelului, respectiv a unității de alimentație• stabilirea prețurilor „formate” și a prețurilor produselor vândute în starea în care au fost achiziționate, prin aplicarea cotelor de adaos comercial sau a coeficientului multiplicator• principiile de corelare a prețurilor, în activitatea unităților de alimentație• metode de analiză a vânzărilor în alimentație, atât în expresie fizică cât și în expresie valorică	1

În anul școlar 2011-2012 au fost înscriși **2017** elevi .