

**COLEGIUL ECONOMIC “GH. CHIȚU”
CRAIOVA
OFERTA EDUCAȚIONALĂ - PROFESIONAL
2021-2022**



OFERTA EDUCAȚIONALĂ

Învățământ profesional– filiera tehnologica – profil servicii

Domeniul de pregătire profesionala:

❖ **turism si alimentație**

- calificare nivel 3 “Bucătar”

28 locuri Cod opțiune 601

- calificare nivel 3 “Ospătar (Chelner), Vânzător în unități de alimentație”

28 locuri Cod opțiune 599



DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CALIFICĂRI:

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL – NIVEL 3

- ❑ BUCĂȚAR
- ❑ OSPĂȚAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE



DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Învățământul profesional are ca obiectiv major dezvoltarea competențelor profesionale ale elevilor, preponderent în cadrul stagiilor de pregătire practică organizate la operatori economici.

Elevii care optează pentru învățământ profesional beneficiază de susținere financiară prin programe naționale de protecție socială.



DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Absolvenții învățământului profesional care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc ***certificat de calificare profesională și suplimentul descriptiv al certificatului*** în care sunt menționate competențele dobândite.

Absolvenții învățământului profesional pot continua studiile în **clasa a XI-a învățământ liceal, cursuri zi sau seară** în condițiile legii

Parteneri practică – Hotel Ramada Plaza, Hotel Europeca, Hotel Flormang, Restaurant Flora, Restaurant Hanul Craioviței, Hotel Prestige, Restaurant Golden House, Restaurant Perinița, Hotel Rexton, Restaurant MRC House, etc.

CALIFICAREA BUCĂȚAR

Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic. Elevii de la aceasta calificare sunt pregătiți pentru a fi integrați pe piața muncii astfel:

- ✘ pot pregăti mâncărurile din rețetar în conformitate cu standardele în vigoare;
- ✘ montează preparatele pe obiectele adecvate pentru servire și realizează elementele estetice ale preparatelor;



CALIFICAREA BUCĂȚAR

- ✘ asigură implementarea și menținerea standardelor de păstrare și depozitare a produselor, semipreparatelor și preparatelor alimentare cu respectarea normelor igienico-sanitare în vigoare.
- ✘ respectă standardele de calitate a preparatelor realizate și termenele de execuție a acestora;
- ✘ păstrează în bune condiții ustensilele și aparatura, normele de igienă și securitate a muncii;
- ✘ utilizează resursele existente, exclusiv în interesul firmei.









CALIFICAREA OSPĂTAR

- ✘ Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic. Elevii de la aceasta calificare sunt pregătiți pentru a fi integrați pe piața muncii astfel:
- ✘ Să preia comenzile de mâncare și băutură într-o manieră eficientă și profesionistă;
- ✘ Să acorde atenția cuvenită și asigurarea unor servicii ireproșabile clienților;
- ✘ Să cunoască meniul astfel încât să poată oferi în orice situație informații competente cu privire la felurile de mâncare, tacâmuri și băuturi;
- ✘ să servească exemplar clienții;





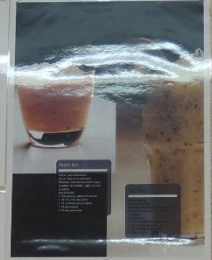


COCKTAIL MENU
© Hotel cocktail
New alcohol cocktail
Long drink
The Wedding Toasts



Aranjarea mesei pentru întâmpinarea clientilor

- 1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
- 2 = farfurie suport
- 3 = apă minerală
- 4 = farfurie obișnuită
- 5 = pahar de apă minerală
- 6 = pahar pentru vin
- 7 = servet formată pic
- 8 = saucă în formă pic
- 9 = numără masă



Aranjarea mesei pentru dejun - meniu simplu

- 1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
- 2 = capacul de masă
- 3 = farfurie suport
- 4 = farfurie obișnuită
- 5 = capacul obișnuit
- 6 = lingură
- 7 = furculiță obișnuită
- 8 = lingură
- 9 = pahar de apă minerală
- 10 = produs de panificație
- 11 = servet de pânză
- 12 = farfurie mică, intrinsec, pentru pâine
- 13 = serviciu de condimente

SISTEMUL DE SERVICIU SELECT (POLONIEZ)

1 = servet și servet în ghidaj
2 = pahar de apă minerală

SISTEMUL DE SERVICIU SELECT (POLONIEZ)

1 = servet și servet în ghidaj
2 = pahar de apă minerală



Aranjarea mesei pentru micul dejun

- 1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
- 2 = farfurie suport
- 3 = pahar pentru apă minerală (pentru gustare)
- 4 = servet de pânză
- 5 = servet de sticlă în ghidaj
- 6 = pahar pentru apă
- 7 = lingură
- 8 = furculiță obișnuită
- 9 = ceașcă pentru băuturi nealcoolice caldă
- 10 = farfurie suport
- 11 = farfurie mică, intrinsec, pentru pâine
- 12 = servet de pânză
- 13-14 = pahar pentru suu fierț moale (cocteil)
- 15 = servirea condimentelor
- 16 = numără masă



Aranjarea mesei pentru meniu semi-complet

- 1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
- 2 = farfurie suport
- 3 = farfurie obișnuită
- 4 = capacul pentru preparatul de băut
- 5 = produs de panificație
- 6 = lingură
- 7 = servet de pânză
- 8 = furculiță obișnuită
- 9 = furculiță pentru desert
- 10 = farfurie pentru preparatul de băut
- 11 = furculiță pentru gustare
- 12 = pahar pentru apă minerală (gustare)
- 13 = pahar pentru aperitiv
- 14 = produs de panificație
- 15 = servet de pânză
- 16 = servet de condimente
- 17 = lingură obișnuită
- 18 = lingură pentru desert
- 19 = lingură pentru desert
- 20 = lingură pentru desert
- 21 = lingură pentru desert

SISTEMUL DE SERVICIU SELECT (POLONIEZ)

1 = servet și servet în ghidaj
2 = pahar de apă minerală

SISTEMUL DE SERVICIU SELECT (POLONIEZ)

1 = servet și servet în ghidaj
2 = pahar de apă minerală



Aranjarea mesei pentru dejun meniu complet - cina întru comunitate

- 1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
- 2 = farfurie suport
- 3 = farfurie obișnuită
- 4 = farfurie pentru gustare
- 5 = capacul pentru preparatul de băut
- 6 = produs de panificație
- 7 = servet de pânză
- 8 = furculiță obișnuită
- 9 = furculiță pentru gustare
- 10 = farfurie pentru gustare
- 11 = farfurie pentru desert
- 12 = pahar pentru apă minerală (gustare)
- 13 = pahar pentru aperitiv
- 14 = produs de panificație
- 15 = servet de pânză
- 16 = servet de condimente
- 17 = lingură obișnuită
- 18 = lingură pentru desert
- 19 = lingură pentru desert
- 20 = lingură pentru desert
- 21 = lingură pentru desert



1000 IDEI DE SERVICIU DE CLIENTI

DIVERSITATE ORGANIZARE

1000 IDEI DE SERVICIU DE CLIENTI

1000 IDEI DE SERVICIU DE CLIENTI

DATE CONTACT

Adresă: Strada Brestei 10, Craiova 200420, România

Telefon:+40 351 804 904

Fax: +40 251 414 191

E-mail: cnegchitu@yahoo.com

Va multumim!

