

**COLEGIUL ECONOMIC “GH. CHIȚU”,  
CRAIOVA,  
OFERTA EDUCAȚIONALĂ - PROFESIONAL  
2020-2021**



# OFERTA EDUCAȚIONALĂ

*Învățământ profesional– filiera tehnologica – profil servicii*

**Domenii de pregătire profesionala:**

❖ **comert**

- calificare nivel 3 “Comerciant – vânzător”

**28 locuri Cod opțiune 597**

❖ **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**



# De ce să optez pentru calificarea “Comerciant vânzător” în învățământul profesional?

## Beneficii

- ❖ Efectuezi stagii de pregătire practică în magazine: super și hipermarket-uri
- ❖ Știi totul despre mărfurile alimentare și nealimentare
- ❖ Înveți să negociezi cu succes
- ❖ Utilizezi calculatorul în activitatea profesională
- ❖ Îți dezvolți abilitatea de a comunica în limbi străine
- ❖ Sprijin financiar sub forma unei burse profesionale lunare

## Posibili angajatori – partenerii de practica

Selgros

Auchan

Penny

## Evoluția în cariera

- Învățământ liceal - calificarea: Tehnician în activități de comerț
- Învățământ postliceal – calificările: Agent comercial, Asistent manager
- Învățământ superior - specializările: Economia comerțului, turismului și serviciilor, Management, Marketing, Tranzacții internaționale



# CALIFICAREA "COMERCIANT VÂNZĂTOR"

Unde pot lucra?	Ce fel de posturi pot ocupa?	Ce inveti?
<ul style="list-style-type: none"><li>• societati comerciale</li><li>• supermarketuri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vânzător</li><li>• Lucrător comercial</li><li>• Vânzător de produse naturiste</li><li>• Vânzător la domiciliul clientului pe baza de comanda</li><li>• Reprezentant comercial</li><li>• Agent de vânzări</li><li>• Consultant vânzări</li><li>• Casier</li><li>• Gestionar</li><li>• Sef de raion</li><li>• Sef de magazin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recepționezi mărfurile și asiguri depozitarea acestora</li><li>• Gestionezi bazele de date de la magazin / depozit</li><li>• Oferi informații clienților despre oferta de mărfuri a magazinului</li><li>• Calculezi prețurile de vânzare</li><li>• Etalezi mărfurile în sala de vânzare</li><li>• Folosești tehnici promoționale la locul de vânzare</li><li>• Aplici legislația în domeniul protecției consumatorului</li></ul>







# 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;











# DATE CONTACT

---

**Adresă: Strada Brestei 10, Craiova 200420, România**

**Telefon:+40 351 804 904**

**Fax: +40 251 414 191**

**E-mail: [cnegchitu@yahoo.com](mailto:cnegchitu@yahoo.com)**

**Va multumim!**

