

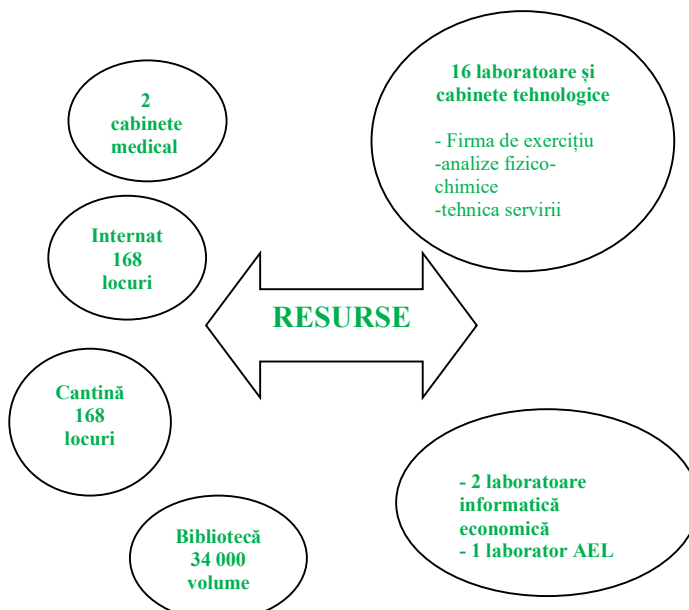
Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<b>Economic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tehnician în activități economice</b> – absolvenții acestei calificări sunt viitorii specialiști în domeniul economic, viitorii candidați ai unui job în orice firmă de stat sau privat, 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.</li> <li><b>Tehnician în administrație</b> – 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</li> </ul>	4  2
<b>Comerț</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tehnician în activități de comerț</b> – 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</li> </ul>	1
<b>Turism și alimentație</b> . Acest domeniu urmărește formarea unor abilități legate de : identificarea oportunităților de piață, realizarea unei oferte de mărfuri conform nevoilor și cerințelor consumatorilor, identificarea celor mai bune surse de finanțare pentru desfășurarea activității, utilizarea bilanțului contabil pentru informarea, analiza și previzionarea. <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tehnician în turism</b> – 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 avantajele cunoașterea altor țări, stabilirea de relații cu diferiți oameni.</li> <li><b>Tehnician în gastronomie</b> - oferă absolvenților diverse competențe pentru o rapidă angajare pe piața muncii :                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizează și conduce activități în cadrul companiilor din domeniul serviciilor</li> <li>- coordonează activități de dotare a unităților cu echipament tehnologic</li> <li>- creează noi rețete de produse, promovează noile tehnologii</li> <li>- organizează producția de preparate de tip catering</li> <li>- monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor</li> </ul> </li> <li><b>Oranizator banqueting</b> - o noutate pe piața muncii, ca urmare a dezvoltării serviciilor în țara noastră. Absolventul se va ocupa cu                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizarea de evenimente, mese festive, mese de protocol</li> <li>- organizarea și administrarea unor bufeturi de incintă sau linii self-service pentru clienții care posedă spații adecvate</li> <li>- organizează servicii de catering</li> </ul> </li> </ul>	1  1  1

# OFERTA EDUCAȚIONALĂ 2024 - 2025

Filieră Tehnologică, Profil Servicii

- învățământ de zi -

Colegiul dispune de cantină proprie și cămin  
Colegiul dispune de laboratoare proprii



Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<b>Turism și alimentație</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Bucătar</b></li> <li><b>Bucătar – învățământ dual</b></li> </ul> Calificarea asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind prelucrarea materiilor prime, obținerea de semipreparate culinare, obținerea de preparate servite ca antreuri și gustări, preparate lichide, preparate de bază, gamituri și salate, preparate servite ca desert, Activitatea se desfășoară în bucătăriile hotelurilor, restaurantelor, snackbaruri, cafenele, baruri, spitale, cantine.	1 0,5
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație</b></li> <li><b>Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație – învățământ dual</b></li> </ul> Calificarea asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind: organizarea locului de muncă, pregătirea salonului de servire, preluarea comenzilor, modul de întâmpinare a clienților, prezentarea meniului și a elementelor cheie care vor face legătura cu clientul, servirea preparatelor culinare și a băuturii, utilizarea corectă a echipamentelor de servire, încasarea contravalorii comenzii prin redactarea cu acuratețe a notei de plată.	1 1
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Cofetar - patiser</b></li> </ul> Calificarea asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind prelucrarea materiilor prime, obținerea de semipreparate de cofetărie și patiserie	0,5

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Asistent de gestiune în unități de cazare și alimentație</b></li> </ul> Această calificare urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizarea activităților de aprovizionare, contabilitate și control intern</li> <li>- analiza diagnostic a activității hotelului, respectiv a unității de alimentație</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tehnician nutritionist</b></li> </ul> - Prelucrarea primară și termică a alimentelor respectând metodele moderne de gastrotehnie - Întocmirea meniurilor raționale pentru colectivități diverse: copii, adolescenți, sportivi, bătrâni - Întocmirea meniurilor dietetice pentru diferite boli	1

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<b>Tehnician în turism</b>	1

## SCURT ISTORIC

*Gheorghe Chițu*, personalitate proeminentă a vieții politice și culturale, fost ministru al Cultelor și Instrucțiunii Publice, promotorul învățământului comercial din Oltenia, a susținut înființarea *Școlii Publice Comerciale* în anul 1877.

Unitatea școlară cunoaște mai multe transformări și a avut diferite denumiri:

- ❖ 1893 Școala Comercială
- ❖ 1909 Școala Comercială Elementară „*Gheorghe Chițu*”
- ❖ 1936 Liceu Comercial
- ❖ 1948 Școala Tehnică de Administrație/Comerț
- ❖ 1972 Liceu de Administrație Publică
- ❖ 1977 Liceu Economic și de Drept Administrativ
- ❖ 1983 Liceu Economic
- ❖ 1993 Grup Școlar Comercial
- ❖ 2000 Colegiul Național Economic „*Gheorghe Chițu*”
- ❖ 2019 Colegiul Economic „*Gheorghe Chițu*” Craiova

În anul 2010, 2013, 2016 și 2020 C. E. „*Gheorghe Chițu*” a obținut statutul **Eco-Școală** și distincția **Steagul Verde**.

În mai 2004 primește titlatura de **ȘCOALĂ EUROPEANĂ**, reînnoită în anul 2008, 2011, 2014 și 2017.

În 2019 primește acreditare **CARTA VET**

## CONDUCEREA LICEULUI

### DIRECTOR

Prof. dr. ing. IFTIMOV Dumitru

### DIRECTOR ADJUNCT

Prof. IFTIMOV Daniela

MINISTERUL EDUCAȚIEI  
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN  
DOLJ



COLEGIUL ECONOMIC  
„*GHEORGHE CHIȚU*”

Toată știința nu-i

decât rafinarea  
gândirii  
de zi cu zi

Albert  
Einstein

## COORDONATELE LICEULUI

Craiova, str. Brestei, nr. 10

Telefon: 0351/804904

Adresa WEB: [www.cnegchitu.ro](http://www.cnegchitu.ro)



CRAIOVA  
2024



Programele europene derulate în școală – Comenius, Grundtvig, Leonardo da Vinci, Phare CBC, seminarii de contact, schimburi de experiență cu alte școli – au purtat numele colegiului în multe țări : Polonia, Finlanda, Belgia, Franța, Italia, Marea Britanie, Spania, Portugalia, Bulgaria, Grecia, Cipru, Turcia.