

# Oferta educațională – turism și alimentație anul școlar 2020-2021



***Liceul Tehnologic Agromontan  
"Romeo Constantinescu"  
Vălenii de Munte***

**Învățământ profesional**

*Calificarea:*

**Bucătar**

*Calificarea:*

**Ospătar – vânzător în unitățile  
de alimentați publică**

# O NOUĂ CALIFICARE – NOI ORIZONTURI.....

Catedra de turism și alimentație a **Liceului Tehnologic Agromotan "Romeo Constantinescu", Vălenii de Munte** are în componență 3 profesori de specialitate titulari și un maestru.



Baza materială utilizată în desfășurarea orelor de specialitate este formată din:

- ❖ 1 cabinet de turism
- ❖ 1 cabinet de lucru - sediul firmelor de exercițiu
- ❖ 1 atelier de gastronomie ( spațiu de producție – bucătărie și spațiu de servire – sala de servire)





# DESCRIEREA DOMENIULUI OCUPAȚIONAL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

*Domeniul Turism și alimentație - unul dintre cele mai fascinante domenii de activitate - are ca scop formarea profesională a personalului din industria turistică.*

*Turismul reprezintă o parte integrantă a economiei mondiale, fiind considerat una dintre cele mai complexe industrii din lume. Cercetările specialiștilor în domeniu ne demonstrează că turismul este un sector vital al economiei la nivel național și internațional, având tendințe de creștere continuă.*

*Turismul reprezintă un fenomen economico-social specific civilizației moderne, puternic ancorat în viața societății și, ca atare, influențat de evoluția acesteia.*

*Apariția și dezvoltarea călătoriei turistice a impus, încă de la începuturile ei, necesitatea existenței unor spații de cazare, respectiv spații de alimentație.*



# SERVICIILE DE ALIMENTAȚIE – *una din laturile importante ale servirii turistice*

*Alimentația publică reprezintă una din laturile importante ale servirii turistice, încadrându-se în grupa serviciilor de bază. Sectorului de alimentație publică îi revine sarcina de a asigura ansamblul condițiilor necesare pentru ca turistul să-și poată procura hrana necesară de-a lungul călătoriei. El are rolul de a organiza producția proprie de produse culinare și de a asigura servirea consumatorului în cele mai bune condiții.*



*Practica demonstrează că alimentația publică este o componentă esențială a industriei turismului. Serviciile de cazare și de alimentație reprezintă o combinație armonioasă de prestații în cadrul turismului, de aceea separarea acestora nu este posibilă. Astfel, se pot întâlni restaurante, fast-food-uri, baruri, cofetării, fără a avea în preajmă hoteluri, vile, sau tabere, dar invers nu se poate.*



**OFERTA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL  
DE STAT  
ANUL ȘCOLAR 2020-2021**



Număr clase/număr locuri  
**1/14**

*Calificarea:*  
*Bucătar*

Domeniul  
**TURISM ȘI  
ALIMENTAȚIE**



## DESCRIEREA CALIFICĂRII

*Conform Codului Ocupațiilor din România (C.O.R), bucătarii :*

- *realizează preparate culinare după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor*
- *se ocupă de pregătirea produselor alimentare pentru gătit*
- *măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert*
- *după ce preparatele culinare au fost pregătite, se ocupă de împărțirea lor în porții*

**Ocupații COR (Clasificarea Ocupațiilor din România), ce pot fi**

**practicate:**

- ❖ *512001 Bucătar*
- ❖ *512002 Pizzar*





# OFERTA ÎNVĂȚĂMÂNTULUI LICEAL ANUL ȘCOLAR 2018-2019



Număr clase/număr locuri  
1/14

*Calificarea:  
Ospătar – vânzător în  
unitățile de alimentați  
publică*

Domeniul  
**TURISM ȘI  
ALIMENTAȚIE**



## DESCRIEREA CALIFICĂRII

*Conform Codului Ocupațiilor din România (C.O.R), chelnerii (ospătarii):*

- *servesc produse alimentare și băuturi în locuri comerciale de luat masa și băut , cluburi, instituții și cantine, la bordul navelor și în trenurile de călătorii*

**Ocupații COR (Clasificarea Ocupațiilor din România), ce pot fi practicate:**

- ❖ *513101 Ajutor de ospătar*
- ❖ *513102 Ospătar (chelner)*
- ❖ *513103 Somelier*
- ❖ *513201 Barman*
- ❖ *513202 Barman preparator*





# PARTENERI DE PRACTICA – AGENȚI ECONOMICI

## •Hotel Ciucaș



### Parteneri economici:

- Societatea Cooperativa de Consum - Hotel Ciucaș - Vălenii de Munte.
- Pensiunea Vera si Livia - Valenii de Munte
- Popasul Vânătorilor – Gura Vitoarei

## • Pensiunea Vera și Livia



## • Popasul Vânătorilor





# PARTENERI DE PRACTICA – AGENȚI ECONOMICI

• Restaurant BBC



• Pizzeria BBC



## Parteneri economici:

- Restaurant BBC - Vălenii de Munte.
- Pizzeria BBC- Vălenii de Munte
- Restaurant Kameleon - Vălenii de Munte
- Restaurant Caffe Italia – Vălenii de Munte
- Taverna Romană – Gura Vitiorei

• Restaurant Kameleon



• Restaurant Caffe Italia



• Taverna Romană





# Activități demonstrative - domeniul alimentație





## Realizarea mise-en-place-ului

**Activități desfășurate în  
cadrul unităților  
partenere de practică**

**Primirea clientilor**



**Luarea comenzii**



**Aducerea pâinii**



## Servirea preparatelor



## Încasarea notei de plată



## Servirea băuturilor



## Debarasarea



## Despărțirea de client



## Avantajele pregătirii prin învățământul profesional, domeniul: turism și alimentație

- ◆ poți dobândi o calificare profesională cerută pe piața muncii;
- ◆ este o profesie dinamică, în care interacțiunea cu oaspeții are un rol esențial, nicio zi nu va semăna cu alta, tot timpul te vor aștepta noi provocări;
- ◆ necesită o permanentă autoperfecționare profesională: vei fi pus mereu în situația de a învăța ceva nou, te vei perfecționa neîncetat;
- ◆ vei beneficia prin intermediul unui program național al învățământului profesional de o bursă de studiu lunară în cuantum de 200 RON;
- ◆ pe parcursul vacanțelor, după încheierea stagiului de practică, vei putea continua să lucrezi pe o perioadă determinată (cu respectarea condițiilor legale), având posibilitatea de a obține venituri proprii;
- ◆ pregătirea teoretică și practică de specialitate se desfășoară în laboratoarele tehnologice, atelierele școlii și la agentul economic partener;
- ◆ cadrele didactice sunt calificate, ateliere școlare și laboratoare sunt suficient dotate, sunt încheiate convenții de practică cu parteneri economici locali.





## *RECUNOAȘTERE EUROPEANĂ*

Finalitatea învățământului profesional de stat constă în dobândirea unui certificat de calificare profesională cu care te poți angaja imediat după terminarea studiilor, în România sau în Uniunea Europeană.

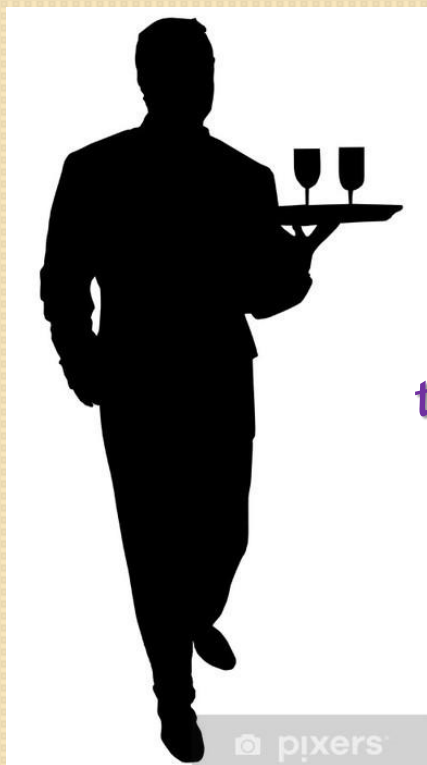


De asemenea, în urma finalizării programului dobândești certificatul de absolvire a învățământului obligatoriu, certificat care îți permite să continui studiile în învățământul liceal (din clasa a XI-a ):

- învățământ de zi , ciclul superior al liceului, clasa a XI-a, să nu depășească vârsta decât cu 2 ani fata de ceilalți colegi.
- învățământ seral, ciclul superior al liceului
- învățământ cu frecvență redusă (trei săptămâni semestrul I, trei săptămâni semestrul II).

# Concluzie

Calificările “Bucătar” / „Ospătar – vânzător în unitățile de alimentație publică” sunt într-o continua căutare și cine dorește să o cunoască, să opteze pentru acest domeniu și o să aibă satisfacția pătrunderii într-un univers mirific.



Vă mulțumim și vă așteptăm  
să descoperim împreună  
tainele meserieilor din domeniul turism și  
alimentatie!

