

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
CALIFICAREA PROFESIONALĂ: OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE
CLASA a XI-a, ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

FAZA NAȚIONALĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- *Organizarea activității în unitățile de primire turistică.*
- *Realizarea proceselor dec bază în alimentație.*

I. PROBA SCRISĂ

Conținuturi tematice

1. Pregătirea salonului în vederea primirii consumatorilor.
2. Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație. Ținuta lucrătorilor din salonul de servire.
3. Reguli de igienă a muncii: materiale de întreținere a igienei și consecințe ale nerespectării regulilor de igienă.
4. Realizarea mise-en-place-ului.
5. Sisteme de servire – caracteristici, avantaje, dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu.
6. Tehnici specifice de debarasare.
7. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite.
8. Criterii de întocmire a meniurilor.
9. Servirea preparatelor culinare ca intrare în meniu, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
10. Servirea preparatelor culinare lichide, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
11. Servirea preparatelor de bază, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
12. Servirea deserturilor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
13. Servirea băuturilor nealcoolice și alcoolice.
14. Pregătirea băuturilor în amestec.
15. Cafeaua – preparare și servire.
16. Servirea și debarasarea mesei pentru mic dejun.

II. PROBA PRACTICĂ

Conținuturi tematice

1. Realizarea mise-en-place-ului (de întâmpinare, pentru mic dejun, dejun și cină).
2. Servirea gustărilor.
3. Servirea antreurilor
4. Servirea preparatelor lichide.
5. Servirea preparatelor de bază.
6. Servirea cafelei.
7. Servirea vinului.
8. Servirea desertului.
9. Debarasarea meselor.

FAZA JUDEȚEANĂ

Lista unităților de rezultate ale învățării tehnice generale relevante:

- Organizarea activității în unitățile de primire turistică.
- Realizarea proceselor dec bază în alimentație.

I. PROBA SCRISĂ

Conținuturi tematice

1. Pregătirea salonului în vederea primirii consumatorilor.
2. Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație. Ținuta lucrătorilor din salonul de servire.
3. Reguli de igienă a muncii: materiale de întreținere a igienei și consecințe ale nerespectării regulilor de igienă.
4. Realizarea mise-en-place-ului.
5. Sisteme de servire – caracteristici, avantaje, dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu.
6. Tehnici specifice de debarasare.
7. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite.
8. Criterii de întocmire a meniurilor.
9. Servirea preparatelor culinare ca intrare în meniu, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
10. Servirea preparatelor culinare lichide, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
11. Servirea preparatelor de bază și a salatelor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
12. Servirea deserturilor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
13. Servirea băuturilor nealcoolice și alcoolice.
14. Pregătirea băuturilor în amestec.

II. PROBA PRACTICĂ

Conținuturi tematice

1. Realizarea mise-en-place-ului (de întâmpinare, pentru mic dejun, dejun și cină).
2. Servirea gustărilor.
3. Servirea antreurilor.
4. Servirea preparatelor lichide.
5. Servirea preparatelor de bază.
6. Servirea desertului.
7. Debarasarea meselor.

Bibliografie

1. Brumar, Constanța, ș.a. – *Procese de bază în alimentație*, auxiliar pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2018.
2. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a IX-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2010.
3. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a X-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2011.
4. Stavrositu, Stere - *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni*, Editura Arta serviciilor în turism, București, 2006.
5. Stavrositu Stere – *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003