

PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ
August- Septembrie 2020,
conform Plan de învățământ aprobat prin OMENCS: nr.4457 / 05.07.2016
Programa aprobată prin OMENCS: anexa nr. 3 la OMENCS nr. 4457 / 05.07.2016
Domeniul: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CLASA a IX a

MODULUL I PROCESSE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie-cofetărie

- Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile.
- Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.

2. Dotări specifice spațiilor de servire

- Clasificarea dotărilor din spațiile de servire:mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor.
- Caracteristici constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire.
- Operații de ambientare a spațiilor de servire
- Operații de curățenie curente;
- Operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor

3. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:

- Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație
- Materii prime vegetale
- Materii prime animale
- Materii auxiliare

4. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățarea, tranșarea, porționare, tăierea)- caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

5. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație

- Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere)- caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

1. Calitatea produselor și a serviciilor

Definirea conceptului de "calitate"

Ipostazele calității

Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor

-factori principali și secundari

-factori care influențează calitatea serviciilor turistice (hoteliere): calitatea facilităților, calitatea personalului, alte elemente de organizare

Caracteristicile de calitate ale produselor

Caracteristicile serviciilor

-diferențele de bază între bunuri și servicii

-caracteristicile de calitate a serviciilor

2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare

-componentele valorii nutritive

-calcularea valorii calorice a alimentelor

3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare

-cerealele și produsele din cereale

-legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor

-carnea, subprodusele și produsele din carne

-peștele, subprodusele din pește și alte produse marine

-laptele și produsele lactate

-condimente, stimulente și alte adaosuri

4. Verificarea calității produselor și serviciilor

-verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare

-modalități de apreciere a calității serviciilor

Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor

-componentele și formele marcării-etichetării produselor

-marcarea ecologică a produselor

-funcțiile și clasificarea ambalajelor

-metode de ambalare

5. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare

-drepturile consumatorilor

-sanțiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor

6. Standardizarea produselor și serviciilor

-sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național

-standarde de calitate privind produsele și serviciile

* documente care certifică și atestă calitatea produselor

* normative de calitate pentru serviciile hoteliere

MODULUL III STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

1. Unități de cazare

- clasificarea unităților de cazare.
- caracteristicile unităților de cazare.

2. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare :

- elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, echipamente, instalații).
- echipamente specifice (instalații termice, instalații climatizare, aspiratoare, mașini de spălat, uscătoare).
- caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.
- tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare.
- materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop).

3. Unități de alimentație :

- clasificarea unităților de alimentație.
- caracteristicile unităților de alimentație.

4. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație.

- elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă și ustensile specifice).
- caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație.
- tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație.
- materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop).

5. Compartimentele structurilor de primire

- compartimente ale unităților de cazare.
- compartimente ale unităților de alimentație.
- tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire.
- surse de informare specifice industriei turistice (literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri, specializate).

6. Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație

- transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor.

7. Măsuri de reducere a solicitărilor fizice

- economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor.

8. Măsuri de reducere a efortului ortostatic

- dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile.

9. Surse de zgomot

- trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzicale artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului.

10. Elemente de microclimat optim

- temperatură, iluminat, ventilație.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța, ș.a. – *Calitatea în turism și alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
2. Brumar, Constanța, ș.a. – *Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
3. Brumar, Constanța, ș.a. – *Structuri de primire, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2018.
4. Mihai, Ștefania, Capotă, Valentina, ș.a. - *Turism și alimentație, Manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD Press, București, 2010.

PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ
August- Septembrie 2020,
conform Plan de învățământ aprobat prin: OMEN: 3915/18.05.2017
Programa aprobată prin Anexa nr.4 OMEN 3915/18.05.2017

Domeniul: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE / ALIMENTAȚIE

CLASA a X a

MODULUL I SISTEME DE SERVIRE

1. Realizarea mise-en-place-ului

- Obiecte de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului
- Operații specifice realizării mise-en-place-ului- aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor, a moltonului, aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese a farfuriilor, a tacâmurilor, a paharelor, aducerea și așezarea pe mese a șervetelor (șervețelelor) și a altor obiecte de servire
- Modalități de refacere a efectuării mise-en-place-ului conform meniului

2. Sisteme de servire- caracteristici, avantaje și dezavantaje, criteriile de selectare a sistemului

- Sistemul de servire direct (englez)- cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul
- Sistemul de servire indirect (francez)
- Sisteme de servire speciale- autoservirea, servirea la domiciliu (prin casele de comenzi), roomservice (servirea la cameră), servirea prin intermediul automatelor, servirea în unități de transport) aeriene, navale, terestre)

3. Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar- farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră (în funcție de meniul comandat)

- Etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate- pe tavă, pe antebrațul stâng, pe cărucior.

MODULUL II SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI

1. Dozarea materiilor prime

- Calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiri, înmulțiri.
- Aparat și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și cani gradate, cilindrii gradați, etc.

2. Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie

- Operații de prelucrare termică și aseasonare

- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare
- Verificarea organoleptică a semipreparatelor

3.Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie

- Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci, sosuri calde, umpluturi, panade
- Aluaturi: aluat dospit, opărit, fraged, foietaj (franțuzesc)
- Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple, fondant.

4.Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate

- Operații de prelucrare termică și aseasonare
- Metode de remediere a defectelor
- Verificarea organoleptică a preparatelor

5. Sortimentul de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie

- Gustări reci pe bază de umpluturi
- Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat foietaj, alut fraged
- Preparate lichide: supe limpezi, îngroșate, ciorbe, borșuri
- Preparate din pește
- Preparate servite ca prim fel: din legume, din crupe, paste făinoase și brânză
- Preparate de bază din legume cu sos
- Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos
- Preparate din carne tocată: tocături în legume
- Preparate din carne de pasăre cu sos alb și roșu
- Preparate simple din subproduse comestibile
- Dulciuri de bucătărie
- Produse simple din aluaturi
- Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă.

5. Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor

- Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor
- Valoare nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor

6. Norme și reglementări specifice

- -norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor
- Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie

7. Finisarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor

- Tehnici de montare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiecte de inventar specifice
- Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.

8. Criterii de clasificare a băuturilor: concentrația alcoolică, conținut de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în preparate și băuturi, sortimente de băuturi

9. Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect-limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO₂

10. Reguli privind procesul de degustare a băuturilor: ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.

11. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durate mesei.

BIBLIOGRFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
2. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
3. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
4. Dincă, Cristian (2008) – *Ospatar. Manual pentru calificarea ospatar (chelner), vânzator în unități de alimentație publică, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Dobrescu, Emilian (2006) – *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;

MODULUL III ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

1. Procesul comunicării

Ce este comunicarea

Elementele procesului de comunicare

Poziționarea într-o schemă de comunicare

Obiectivele comunicării

Funcțiile comunicării

Nivelurile comunicării

2. Formele de comunicare

Comunicarea verbală

Comunicarea nonverbală

Comunicarea scrisă

Stabilirea formelor de comunicare indicate în diferite contexte

3. Mijloace de comunicare

Mass media

Mijloace de comunicare orală

Mijloace de comunicare scrisă

Mijloace de comunicare vizuală

Mijloace de comunicare audiovizuală

Internet

4. Comunicarea scrisă

Caracteristicile mesajului scris

Reguli de redactare a mesajului scris

Formele comunicării scrise (proces verbal, minuta, memoriu, referat, raport, dare de seamă)

Correspondența comercială (cerere de ofertă, comandă)

Raportul formal

5. Comunicarea nonverbală

Limbajul tăcerii

Limbajul timpului

Limbajul corpului

Gestica

Tonalitatea vocii

Aspectul fizic/prezența personală

Limbajul spațiului

Limbajul culorilor

6.Comunicarea eficientă

Factori ce influențează comunicarea

Tehnici de ascultare

Ascultarea activă/pasivă

Barierele comunicării și îndepărtarea lor

7.Conflicte și soluționarea lor

Ce este conflictul

Tipuri de conflicte

Surse de conflict

Modele de conflict

Metode de detensionare a situațiilor conflictuale

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press

2. Viorica-Bella Dorin(2018)- *Etică și comunicare profesională, auxiliar pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București.

PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ
August- Septembrie 2020,
conform Plan de învățământ aprobat prin: OMEN: 3915/18.05.2017
Programa aprobată prin Anexa nr.4 OMEN 3915/18.05.2017

Domeniul: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE / TURISM

CLASA a X a

MODULUL I PATRIMONIUL TURISTIC

1.Patrimoniul turistic – noțiuni introductive

- conceptele de turism, turist, vizitator;
- conceptele operaționale ale patrimoniului turistic: potențial turistic, ofertă turistică, resursă turistică, spațiu turistic;

- oferta turistică a unei destinații turistice: resurse turistice, infrastructura/baza materială generală și specifică, bunurile și serviciile destinate consumului turistic, forța de muncă, condițiile de comercializare.

2.Patrimoniul turistic natural

- definirea patrimoniului turistic natural;

- elementele componente ale patrimoniului turistic natural: relief și geologie, climă, hidrografie, vegetație, faună, rezervații naturale.

3.Regunile turistice ale României

- unitățile taxonomice teritoriale;

- criteriile utilizate în delimitarea întinderii regiunilor turistice;

- documente caracteristice zonelor turistice: harta, ghidul turistic;

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul de pregătire generală: Turism 21

- zonele turistice ale României.

4.Circulația turistică internațională

- formele de turism (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate a turistului, sezonabilitate, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio-economice ale cererii, caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor);

- indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare;

- principalele destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia.

BIBLIOGRAFIE

1. Mihai Ș., Capotă V., Ionești C., Turcescu A., Costea F., Capotă V. – *Turism și alimentație: manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2010
2. Sandra Visinescu, *Patrimonial turistic , auxiliar pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București, 2019.

MODULUL II ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

1.Procesul comunicării

Ce este comunicarea

Elementele procesului de comunicare

Poziționarea într-o schemă de comunicare

Obiectivele comunicării

Funcțiile comunicării

Nivelurile comunicării

2.Formele de comunicare

Comunicarea verbală

Comunicarea nonverbală

Comunicarea scrisă

Stabilirea formelor de comunicare indicate în diferite contexte

3.Mijloace de comunicare

Mass media

Mijloace de comunicare orală

Mijloace de comunicare scrisă

Mijloace de comunicare vizuală

Mijloace de comunicare audiovizuală

Internet

4.Comunicarea scrisă

Caracteristicile mesajului scris

Reguli de redactare a mesajului scris

Formele comunicării scrise (proces verbal, minuta, memoriu, referat, raport, dare de seamă)

Correspondența comercială (cerere de ofertă, comandă)

Raportul formal

5.Comunicarea nonverbală

Limbajul tăcerii

Limbajul timpului

Limbajul corpului

Gestica

Tonalitatea vocii

Aspectul fizic/prezența personală

Limbajul spațiului

Limbajul culorilor

6.Comunicarea eficientă

Factori ce influențează comunicarea

Tehnici de ascultare

Ascultarea activă/pasivă

Barierile comunicării și îndepărtarea lor

7.Conflikte și soluționarea lor

Ce este conflictul

Tipuri de conflicte

Surse de conflict

Modele de conflict

Metode de detensionare a situațiilor conflictuale

Prevenirea conflictelor

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press

2. Viorica-Bella Dorin(2018)- *Etică și comunicare profesională, auxiliar pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București.

BAZELE CONTABILITĂȚII și CONTABILITATEA GENERALĂ, precum și ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ se studiază programa de la domeniul economic