

**PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ**  
**August 2021,**  
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**  
**Calificare : Tehnician în gastronomie**

**CLASA a X a**

## **MODULUL I 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

Barierelor 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

## **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.

## **Modulul II : CONTABILITATE GENERALĂ**

### **1. Bilanțul contabil**

- aplicații practice privind modificările bilanțiere

### **2. Contul**

- aplicații privind: contul, formula contabilă, articolul contabil

### **3. Balanța de verificare**

- aplicații privind întocmirea balanței de verificare

### **4. Documente specifice mărfurilor:**

- Factura fiscală, nota de recepție, chitanța, bon de consum, fișa de magazie, aviz de însoțire marfă

### **Bibliografie:**

1. Bădilă Iuliana, Contabilitate generală, Sibiu, 2018
2. Dorin Viorica Bella, Contabilitate generală, Editura CD Press, 2018
3. \*\*\* - Documente financiar-contabile, Editura Monitorul Oficial, 2009
4. \*\*\* - Legea nr. 31/1990 - Legea societăților comerciale
5. \*\*\* - Legea nr 82/1991 - Legea contabilității (cu modificările ulterioare)
6. \*\*\* - Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3.512/2008 privind documentele financiar-contabile, în vigoare de la 1 ianuarie 2009
7. \*\*\* - OMFP 1802/2014 – Reglementările contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate

## **MODULUL III 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 câni 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 CO<sub>2</sub>

**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 durata mesei.

## MODULUL IV                      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.

## BIBLIOGRAFIE

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), vânzător 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.;