

PROGRAMA PENTRU EXAMENUL DE DIFERENȚĂ

August 2026,

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

Barierile 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.

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.

- Aparare 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 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 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.;