

Nr. înregistrare: 2123 din 06.06.2023

**PROGRAMA ȘCOLARĂ CURICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ  
realizată prin vizita de studiu efectuată prin programul de educație, burse,  
ucenicie și  
antreprenoriatul tinerilor în România finanțat prin granturile SEE 2014- 2021**

**Tipul CDL-ului: rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor operatorului economic**

**Profilul/ Domeniul: Alimentație publică și turism**

**Calificarea: Ospătar(Chelner),Vânzător în unități de alimentație publică**

**Clasa a XI-a -Învățământ profesional**

**CDL: 10 săptămâni (300 de ore)**

**Instituția de învățământ: Liceul Tehnologic Nr.1 Câmpulung Moldovenesc**

**Denumirea operatorului economic: SC PRO TITIN SA Câmpulung Moldovenesc**

***Întocmirea meniurilor și servirea în restaurație***



**Autori:**

- Unitatea de învățământ: *Liceul Tehnologic nr.1:*
- *prof. Hulubeac Angela Elena*
- *prof. Scripcă Denisa Mihaela*
- *prof. Burcă Carmen,*
- *prof. Onuțu Elena Simfonia*

- Operatorul economic: *SC PROTITIN SA: tutori de practică Giosan Cosmin și Giosan Valentin*

## 1. NOTĂ DE PREZENTARE

Această curricula pentru îmbunătățirea stagiului de practică al elevilor de la specializarea Ospătar (Chelner), Vânzător în unități de alimentație publică a fost realizată prin Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor (ESAYEP), 2014-2021, Proiecte pentru învățământul profesional și tehnic.

Grupul de autori a participat la vizita de studiu în Portugalia la Escola Profissional de Esposende, școală cu profil similar cu al nostru. între 24 și 28 octombrie 2022, împreună cu tutori de practică ai operatorului economic SC PROTITIN SA, partener în proiect.

Existența unui număr foarte mare de unități de cazare și unități de alimentație publică în județul Suceava, și faptul că acestea și-au modernizat dotările, impun necesitatea pregătirii unei forțe de muncă calificate pentru acest domeniu. Calificările din domeniul Turism și Alimentație sunt recunoscute la nivel internațional și oferă angajatorilor personal calificat pentru acest domeniu.

În elaborarea curriculumului se au în vedere următoarele:

- OMENCS 4121 / 2016 privind aprobarea Standardelor de pregătire profesională pentru calificările profesionale de nivel 3 și 4 al Cadrului Național al Calificărilor pentru care se asigură pregătirea prin IPT
- Ordin MEN nr. 3914/2017 referitor la aprobarea Reperelor metodologice privind proiectarea curriculumului de dezvoltare locală (CDL) pentru clasele a IX și a X-a, ciclul inferior al liceului, filiera tehnologică și învățământului profesional
- OMENCS 4457 / 2016 privind aprobarea Planurilor de învățământ și a Programelor școlare pentru cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală din aria curriculară Tehnologii precum și pentru stagiile de pregătire practică – curriculum în dezvoltare locală CDL, pentru clasele a IX-a, învățământ liceal filiera tehnologică și învățământ profesional.

Modulul Curriculum în Dezvoltare Locală este integrat în pregătirea de bază din clasa a XII-a pentru calificarea **OSPATAR(CHELNER), VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE** și urmărește însușirea de către elevi a unităților de competență pentru abilitatea cheie: **„Tranziția de la școală la locul de muncă și Pregătirea pentru integrarea la locul de muncă.”**

Numărul de ore alocat este de 300 ore / an.

La baza elaborării Curriculumului stau rezultatele învățării care se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională care vor fi evaluate numai în cadrul acestui modulul, dar și rezultatele vizitei de studiu, portofoliul de evaluare finală agreat de autori împreună cu tutorii de practică și profesorii portughezi împreună cu operatorii economici cu care au parteneriate. Conținuturile tematice sunt stabilite în urma consultării operatorilor economici și sunt aferente rezultatelor învățării incluse în mai multe Unități ale rezultatelor învățării. Curriculumul se va utiliza împreună cu SPP-ul, cadrele didactice și tutorii de practică folosind ambele instrumente pentru proiectarea și desfășurarea activității didactice.

Cunoașterea de către elevi a exigențelor pieței muncii și a mecanismelor acesteia, îmbunătățirea capacităților de autoevaluare și obiectarea lor depinde de comunicare eficientă, vor facilita buna integrare socio-profesională elevilor absolvenți.

Totodată, stimularea creșterii capacităților de adaptare, a elevilor la noile cerințe care se generalizează pe piața muncii (inițiative, responsabilitate, eficiență personală, autonomie), vor sprijini semnificativ găsirea mai ușoară a unui viitor loc de munca sau crearea acesteia. Șansele de a învăța, de a progresa și de a se perfecționa sunt extrem de importante pentru satisfacția individului cu privire la locul de muncă.

Curriculumul în dezvoltare locală este, în învățământul profesional, un curriculum care presupune participarea și eforturile reunite ale mai multor factori implicați în procesul de educație: elevi, cadre didactice, părinți, parteneri sociali (agenți economici, instituții-organizații locale sau regionale, etc.).

Curriculumul de dezvoltare locală este elaborat într-un cadru de parteneriat între școală și comunitate și are în vedere:

- ✚ resursele locale pentru instruire ( baza materială a grupurilor școlare, cadrul de colaborare cu agenții economici )
- ✚ cerințele locale pentru pregătirea în diverse calificări, care să servească activităților economice desfășurate în zonă.

Planificarea progresului și perfecționarea bazate pe echipă, are un efect pozitiv și asupra înțelegerii din grup, determinându-i pe toți să cunoască necesitățile, obiectivele, valorile și performanțele colegilor.

Putem începe acest proces cerându-le membrilor să-și enumere principalele deprinderi și puncte tari sau slabe ale lor sau ale colegilor. Astfel echipa are posibilitatea de a ridica și de a răspunde la niște probleme importante: *Ce deprinderi vor să-ți cultive membrii? Ce aptitudini tehnice sau profesionale vor să-și îmbunătățească? Au aceștia șanse de a se dezvolta la locul actual de muncă? Cum poate primi echipa instruirea sau sprijinul necesar în această privință?*

Este util ca membrii echipei să se gândească la modalități de a-și extinde și complica rolurile pentru ca ele să le aducă mai multă împlinire, mai multe satisfacții.

Exista cinci trăsături principale ale unei slujbe care pot fi îmbunătățite: diversitatea deprinderilor, identitatea, semnificația sarcinii, autonomia și feedback-ul, referitor la sarcini

***Scopul curriculumului de dezvoltare locală poate fi sintetizat în următoarele:***

- lărgirea domeniului ocupațional, dar și adâncirea competențelor cheie, alături de competențele personale și cele sociale: comunicarea, lucrul în echipă, gândirea critică, asumarea responsabilităților, creativitatea și sprijinul antreprenorial;
- dobândirea cunoștințelor și deprinderilor de dezvoltare a unei afaceri proprii pornind de la formarea profesională într-o calificare;
- promovarea valorilor democratice în curriculum, care să le permită viitorilor absolvenți să devină cetățeni responsabili ai unei societăți deschise.

Conținuturile programei sunt destinate desfășurării instruirii practice la clasa a XI-a. Forma de organizare este instruire practică comasată – 10 săptămâni, pe parcursul anului școlar.

La clasa a XI-a Profesională, specializarea Ospătar(Chelner), Vânzător în unități de alimentație Publică, modulul de CDL va fi structurat pe unitatea de competență:

***Întocmirea meniurilor și servirea în restaurație***

Curriculum-ul se adresează clasei a XI-a, domeniul alimentație publică.

Durata stagiului de pregătire este de 300 de ore.

Totodată ***elevii vor fi capabili:***

- să învețe despre încrederea și eficiența echipei, roluri individuale în echipă;
- să utilizeze cunoștințele de specialitate;
- să-și dezvolte competențele lingvistice privind relațiile interumane;
- să-și dezvolte competențele - cheie: spirit de echipă, atitudine sigură, acțiune autonomă, capacitate de adaptare, capacitate de a lua decizii, capacitate de executa sarcini, etc.

## 2. Structură

### Conținut tematic

ALCĂTUIREA MENIURILOR		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare *
<b>Rezultatul învățării 1: Participă la întocmirea meniurilor – stabilirea variantelor de meniuri</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Variante de meniuri:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• după numărul de preparate și produse consummate: <ul style="list-style-type: none"> <li>- simple;</li> <li>- complete;</li> </ul> </li> <li>• după felul mesei la care se servesc: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mic dejun;</li> <li>- dejun;</li> <li>- cină;</li> </ul> </li> <li>• după structura și componența preparatelor: <ul style="list-style-type: none"> <li>- consistent;</li> <li>- dietetic;</li> </ul> </li> <li>• momentul servirii: <ul style="list-style-type: none"> <li>- a la carte;</li> <li>- comandate.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificarea diferite tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare;</li> <li>▪ Participarea la întocmirea variantelor de meniuri.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice diferite tipuri de meniuri atât oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice) având la dispoziție fișe de lucru, literatură de specialitate, studii de caz, normative specifice.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să întocmească variante de meniuri și să le prezinte oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice), având la dispoziție fișe de lucru, literatură de specialitate, studii de caz, normative specifice.</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 2: Participă la întocmirea meniurilor, aplicând criteriile de întocmire</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Criterii de întocmire a meniurilor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acoperirea necesarului fiziologic;</li> <li>• repartizarea necesarului caloric pe tipuri de mese;</li> <li>• succesiunea preparatelor în meniu;</li> <li>• temperatura de servire;</li> <li>• sezonabilitate;</li> <li>• tipuri de mese;</li> <li>• tipuri de consumatori.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificarea criteriilor de întocmire a meniurilor;</li> <li>▪ Respectarea criteriilor de întocmire a meniurilor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice criteriile de întocmire a meniurilor și să le prezinte oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice);</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să respecte criteriile de întocmire a meniurilor și să le prezinte oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice).</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 3: Servește preparate culinare ca intrare în meniu</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Preparate servite ca intrare în meniu:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gustări,</li> <li>• antreuri,</li> <li>• salate diferite,</li> <li>• minaturi diverse.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Luarea comenzii</b> pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj;</li> <li>▪ <b>Preluarea de la secții și servirea preparatelor:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sistem direct (la farfurie, platou, cărucior, servirea la doi lucrători);</li> <li>• sistem indirect.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Debarasarea meselor</b> conform regulilor de debarasare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor;</li> <li>• debarasarea obiectelor de inventar.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recomandarea preparatelor servite ca intrare în meniu</li> <li>▪ Luarea comenzii și transmiterea ei la secție</li> <li>▪ Preluarea de la secții a preparatelor servite ca intrare</li> <li>▪ Servirea preparatelor culinare ca intrare în de preparate și băuturi, prin diferite sisteme</li> <li>▪ Realizarea debarasării meselor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral și mijloace scrise preparate servite ca intrare în meniu, având la dispoziție fișe de lucru, fișe de documentare literatură de specialitate, studii de caz și alte piese ale portofoliului individual.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda și să o transmită la secție, executând corect fiecare etapă.</li> <li>▪ Elevul va executa corect operațiile de preluare a preparatelor și băuturilor de la secție și de servire a acestora respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerințelor clienților.</li> <li>▪ Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate și să efectueze corect operațiunile de ridicare de pe masă și de transport la oficiu al obiectelor debarasate</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 4: Servește preparate culinare lichide</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Preparate culinare lichide</b> – sortiment, particularități structurale (componente): <ul style="list-style-type: none"> <li>• supe,</li> <li>• supe – creme,</li> <li>• consommé-uri,</li> <li>• ciorbe și borșuri;</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Luarea comenzii</b> pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj;</li> <li>▪ <b>Preluarea de la secții și servirea preparatelor</b> prin sisteme de servire specifice servirii preparatelor lichide: <ul style="list-style-type: none"> <li>• direct - la farfurie, cană, bol, supieră, serviciul la doi lucrători.;</li> <li>• serviciul indirect.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recomandarea preparatelor culinare lichide</li> <li>▪ Luarea comenzii și transmiterea ei la secție</li> <li>▪ Preluarea de la secții a preparatelor lichide</li> <li>▪ Servirea preparatelor lichide prin sisteme de servire adecvate</li> <li>▪ Realizarea debarasării meselor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral și mijloace scrise preparate lichide, având la dispoziție fișe de lucru, fișe de documentare literatură de specialitate, studii de caz și alte piese ale portofoliului individual.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda pentru preparatele lichide și să o transmită la secție, executând corect fiecare etapă.</li> <li>▪ Elevul va executa corect operațiile de preluare a preparatelor și băuturilor de la secție și de servire a acestora respectând regulile de protocol necesare satisfacerii</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Debarasarea meselor</b> conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor lichide: farfurii și tacâmuri și obiecte mărunte.</li> </ul>		<p>cerințelor clienților.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate și să efectueze corect operațiunile de ridicare de pe masă și de transport la oficiu al obiectelor debarasate</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 5: Servește preparatelor de bază</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Sortimentul preparatelor de bază:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mâncăruri din legume,</li> <li>• preparate din carne și legume,</li> <li>• preparate din carne de pasăre,</li> <li>• preparate din carne de vânat,</li> <li>• preparate din pește,</li> <li>• preparate din subproduse,</li> <li>• preparate din tocături,</li> <li>• fripturi cu garnituri</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Luarea comenzii</b> pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj;</li> <li>▪ <b>Sisteme de servire</b> a preparatelor de bază: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sistemul direct – la farfurie, platou, gheridon, serviciul la doi lucrători,</li> <li>• serviciul indirect</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Debarasarea meselor</b> conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor de bază: farfurii, platouri, tacâmuri și obiecte de inventar mărunte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Informarea clienților privind sortimentul preparatelor de bază</li> <li>▪ Luarea comenzii și transmiterea ei la secție</li> <li>▪ Folosirea sistemelor de servire adecvate pentru servirea preparatelor de bază asociate cu salate</li> <li>▪ Realizarea debarasării meselor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să informeze oral sau prin mijloace scrise preparate de bază, având la dispoziție fișe de lucru, fișe de documentare literatură de specialitate, studii de caz și alte piese ale portofoliului individual.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda pentru preparatele de bază și să o transmită la secție, executând corect fiecare etapă.</li> <li>▪ Elevul va executa corect operațiile de servire a preparatelor de bază respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerințelor clienților.</li> <li>▪ Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate și să efectueze corect operațiunile de ridicare de pe masă și de transport la oficiu al obiectelor debarasate.</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 6: Servește băuturile alcoolice și nealcoolice</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Reguli de asociere:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caracteristicile preparatelor (componentă, loc în de preparate și băuturi),</li> <li>• preferințele consumatorilor,</li> <li>• obiceiuri și tradiții,</li> <li>• tipul și durata mesei</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Obiecte de inventar</b> pentru aducerea, servirea băuturilor și debarasare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• obiecte de inventar pentru aducerea băuturilor: tăvi, coșulețe, frapiere, cărucioare;</li> <li>• obiecte de inventar pentru servirea băuturilor: pahare de diferite tipuri, servicii pentru băuturi calde, zaharnițe, lingurițe, cești, farfurioare, tirbușon, carafe, cremiere</li> <li>• obiecte de inventar pentru debarasare: tăvi și cărucioare.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recomandarea sortimentului de băuturi conform regulilor de asociere</li> <li>▪ Aducerea de la secție a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice</li> <li>▪ Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate</li> <li>▪ Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral sau prin mijloace scrise băuturi, având la dispoziție fișe de lucru, fișe de documentare literatură de specialitate, studii de caz și alte piese ale portofoliului individual.</li> <li>▪ Elevul va executa corect operațiile de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerințelor clienților.</li> </ul>
<b>Rezultatul învățării 7: Pregătește și servește cafea espresso</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Organizarea locului de muncă:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificarea și igienizarea aparatelor folosite</li> <li>• Pregătirea obiectelor de inventar necesare: dozatoare, cești, lingurițe, farfurii, vase pentru păstrarea cafelei</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Tipuri de cafea recomandată:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• criterii de recomandare: caracteristicile sortimentului, grad de măcinare, ingrediente folosite</li> <li>• sortiment de cafea: cafea cu lapte, espresso, cappucino, moca, cafea neagră</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Operații de preparare a cafelei:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• măcinarea cafelei la granulația cerută,</li> <li>• dozarea corespunzătoare a cafelei,</li> <li>• asigurarea condițiilor de temperatură și presiune a apei,</li> <li>• asigurarea nivelului cafelei în filtru</li> <li>• evaluarea vizuală a calității extractului de cafea,</li> <li>• pregătirea ingredientelor</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Modalități de prezentare și servire:</b> obiecte de inventar folosite: cești de sticlă sau ceramică, farfurii, lingurițe, șervețele, respectarea temperaturii de servire, asocierea cafelei cu lapte, frișcă, zahăr</li> <li>▪ <b>Operații de curățenia și întreținere:</b> evacuarea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Organizarea locului de muncă pentru eficientizarea activității de pregătire și servire a cafelei espresso</li> <li>▪ Recomandarea tipurilor de cafea după diferite criterii</li> <li>▪ Pregătirea cafelei conform cerințelor consumatorilor</li> <li>▪ Prezentarea și servirea cafelei espresso conform cerințelor</li> <li>▪ Curățarea și întreținerea aparatului pentru cafea espresso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să-și organizeze corect locul de muncă pentru a eficientiza activitățile de pregătire și servire a cafelei espresso, în condiții de igienă corespunzătoare.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande și să prezinte tipurilor de cafea după diferite criterii, prin exerciții de comunicare corectă a informațiilor.</li> <li>▪ Elevul va realiza corect operațiile de servire a cafelei espresso conform cerințelor clienților, utilizând corect obiectele de inventar necesare acestei activități.</li> <li>▪ Elevul va demonstra că este capabil să realizeze curățirea și întreținerea aparatului pentru cafea espresso, în condiții de igienă și cu respectarea regulilor de siguranță și securitate a muncii.</li> </ul>

resturilor de materiale din aparat, curățarea componentelor conform instrucțiunilor, verificarea stării de funcționare		
<b>Rezultatul învățării 8: Servește preparate și băuturi pentru mic dejun</b>		
<p>▪ <b>Preparate pentru mic dejun:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produse alimentare diverse (mezeluri, lactate, produse cerealiere, legume, fructe),</li> <li>• preparate culinare (minuturi din ou, brânzeturi, carne, salate, etc.),</li> <li>• băuturi nealcoolice (sucuri, nectare, apă, lapte,</li> <li>• băuturi calde (ceai, cafea, cacao, etc.)</li> </ul> <p>▪ <b>Obiecte necesare pentru mise-en-place:</b> obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, servicii de unt, dulceață, băuturi, pahare, cești, presărători, șervețele, zaharnițe, coșulețe, elemente decorative</p> <p>▪ <b>Sisteme de servire:</b> servirea directă, servirea prin autoservire (bufet suedez), servirea la cameră (room service)</p> <p>▪ <b>Reguli de debarasare:</b> ordinea debarasării obiectelor de inventar, momentul debarasării, modalități de debarasare</p> <p>▪ <b>Operațiunile de decontarea</b> contravalorii micului dejun:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• întocmirea și prezentarea notei de plată,</li> <li>• încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.),</li> <li>• despărțirea de client.</li> </ul>	<p>▪ Recomandarea preparatelor și băuturilor pentru mic dejun</p> <p>▪ Efectuarea mise-en-place-ului pentru micul dejun</p> <p>▪ Servirea de preparate și băuturi pentru mic dejun prin diferitele sisteme de servire</p> <p>▪ Debarasarea mesei conform regulilor de debarasare</p> <p>▪ Decontarea contravalorii micului dejun</p>	<p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienților preparate și băuturi pentru micul dejun, oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informații corecte și complete.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru micul dejun, respectând regulile de igienă și protocol.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operațiile de servire a preparatelor și băuturilor pentru mic dejun și să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice și obiectele de inventar necesare.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea micului dejun prin diverse sisteme de plată și să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol.</p>
<b>Rezultatul învățării 9: Servește preparate și băuturi pentru dejun</b>		
<p>▪ <b>Sortimente de preparate</b> – criteriile de servire: ordinea și structura preparatelor, preferințele consumatorilor, oferta unității</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparate servite ca gustări,</li> <li>• antreuri,</li> <li>• preparate lichide,</li> <li>• preparate de bază sau preparate de felul II,</li> <li>• deserturi,</li> <li>• brânzeturi.</li> </ul> <p>▪ <b>Tipuri de băuturi asociate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• băuturi aperitiv,</li> <li>• băuturi digestive,</li> <li>• vinuri,</li> <li>• bere,</li> <li>• băuturi nealcoolice.</li> </ul> <p>▪ <b>Mise-en-place pentru dejun</b> – obiecte necesare: farfurii și farfurioare (osiere, salatiere), platouri, servicii cu condimente, pahare, tacâmuri, șervete, elemente de decor.</p> <p>▪ <b>Operații de servire și debarasare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sisteme de servire aplicate la masa de dejun: sistemul de servire direct cu variantele sale, sistemul indirect</li> <li>• debarasarea mesei: momentul debarasării, modalități de debarasare</li> </ul> <p>▪ <b>Operațiunile de decontarea</b> contravalorii dejunului:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• întocmirea și prezentarea notei de plată pentru dejun,</li> <li>• încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite la dejun prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.),</li> <li>• despărțirea de client.</li> </ul>	<p>▪ Recomandarea preparatelor și a băuturilor pentru dejun conform mesei și a criteriilor de servire</p> <p>▪ Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului</p> <p>▪ Servirea de preparate și băuturi pentru dejun, folosind sisteme de servire</p> <p>▪ Debarasarea meselor conform regulilor (normelor de debarasare)</p> <p>▪ Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor pentru dejun</p>	<p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienților preparate și băuturi pentru dejun, conform tipului de masă și a criteriilor de servire oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informații corecte și complete.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru dejun, respectând regulile de igienă și protocol.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operațiile de servire a preparatelor și băuturilor pentru dejun și să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice și obiectele de inventar necesare.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea dejunului prin diverse sisteme de plată și să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol.</p>
<b>Rezultatul învățării 10: Servește preparate și băuturi pentru cină și evenimente</b>		
<p>▪ <b>Preparate și băuturi servite la cină:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gustări calde și reci, minuturi,</li> <li>• preparate din pește,</li> <li>• fripturi cu garnituri și salate,</li> <li>• deserturi,</li> </ul>	<p>▪ Recomandarea preparatelor și băuturilor pentru cină</p> <p>▪ Efectuarea mise-en-place-ului pentru cină</p> <p>▪ Servirea preparatelor și băuturilor pentru cină</p> <p>▪ Debarasarea meselor</p>	<p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienților preparate și băuturi pentru cină, conform tipului de masă și a criteriilor de servire oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informații corecte și complete.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• băuturi aperitiv,</li> <li>• băuturi în amestec,</li> <li>• vinuri,</li> <li>• băuturi nealcoolice: sucuri, nectare, apă</li> </ul> <p>▪ <b>Mise-en-place pentru cină</b> – obiecte de inventar folosite: farfurii diferite, tacâmuri diferite, pahare diferite, cești, șervețele, zaharnițe, elemente decorative</p> <p>▪ <b>Operații de servire și debarasare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sisteme de servire aplicate la masa de cină: sistemul direct, sistemul indirect</li> <li>• debarasarea mesei: obiecte de inventar debarasate, modalități de debarasare</li> </ul> <p>▪ <b>Operațiunile de decontarea</b> contravalorii mesei de cină:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• întocmirea și prezentarea notei de plată,</li> <li>• încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.),</li> <li>• despărțirea de client.</li> </ul>	<p>▪ Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor servite</p>	<p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru masa de cină, respectând regulile de igienă și protocol, utilizând dotările specifice unității de alimentație și obiectele de inventar necesare mesei de cină.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operațiile de servire a preparatelor și băuturilor pentru dejun și să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice și obiectele de inventar necesare.</p> <p>▪ Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea dejunului prin diverse sisteme de plată și să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol.</p>
---	--	--

**Metode de evaluare** ce pot fi utilizate:

- Observarea sistematică a comportamentului elevilor, activitate care permite evaluarea conceptelor, capacităților, atitudinilor față de o sarcină dată;
- Investigația, discuția liberă
- Autoevaluarea, prin care elevul compară nivelul la care a ajuns cu obiectivele și standardele educaționale și își poate impune / modifica programul propriu de învățare;
- Metoda exercițiilor practice, a aplicațiilor (*de exemplu, elaborarea de trasee turistice, elaborarea de planuri de amenajare a zonelor turistice în funcție de factorii interni și externi de influență, calcularea valorii calorice și nutritive a alimentelor*)

Se va asigura corelarea instrumentelor de evaluare cu criteriile de performanță, condițiile de aplicabilitate și probele de evaluare prevăzute în Standardul de Pregătire Profesională, corepunzător fiecărei competențe. Vor fi evaluate numai competențele evidențiate în modul.

Ca instrumente de evaluare se pot folosi:

- ❖ Fișe de observare și fișe de lucru
- ❖ Chestionarul, interviul
- ❖ Fișe de autoevaluare
- ❖ Teste cu itemi diferiți (întrebări cu răspuns scurt, cu răspuns extins, cu alegere multiplă, cu alegere duală, de tip pereche, de completare)
- ❖ Proiectul
- ❖ Tema de lucru
- ❖ Portofoliul, ca instrument de evaluare flexibil, complex, integrator, ca o modalitate de înregistrare a performanțelor școlare ale elevilor.

Probele de evaluare vor reflecta măsura în care elevii au dobândit abilitățile și competențele prevăzute în Standardele de Pregătire Profesională.

### **3 Mijloace / dotări necesare pentru parcurgerea CDL-ului propus; alte observații / sugestii metodologice pentru o cât mai completă dobândire a competențelor specifice identificate.**

Formarea competențelor prevăzute în programă se poate realiza numai prin aplicarea unor metode de predare – învățare active, care asigură participarea directă a elevilor în procesul de învățare.

Resurse umane necesare:

- lucrători în turism și alimentație publică

Echipamente:

- hărți, pliante, reviste de specialitate
- utilaje specifice sectorului alimentație publică – bucătărie.

Tehnicile de instruire revin profesorului, care trebuie să adapteze procesul didactic la particularitățile elevilor. În elaborarea strategiei didactice, profesorul va trebui să țină seama de următoarele:

- elevii învață cel mai bine atunci când consideră că învățarea răspunde nevoilor lor;
- elevii învață mai ușor când fac ceva și când sunt implicați activ în procesul de învățare;
- elevii au stiluri de învățare, ei învață în moduri diferite, cu ritmuri diferite și din experiențe diferite;
- participanții contribuie cu cunoștințe semnificative și importante la procesul de învățare;
- elevii învață mai bine atunci când li se acordă timp pentru a „ordona” informațiile noi și a le asocia cu „cunoștințele” vechi.

Competențele pentru abilitățile cheie, competențele tehnice generale și competențele tehnice specializate se formează prin **instruire teoretică și pregătire practică**.

Conținuturile corespunzătoare competențelor se corelează cu numărul de credite acordate pentru unitățile de competență, care corespund numărului de ore din planul de învățământ pentru cele 2 tipuri de instruire.

Numărul de ore alocat pe teme este orientativ, rămânând la latitudinea profesorului să repartizeze orele în funcție de:

- ✓ specificul socio – economic al zonei geografice;
- ✓ complexitatea și varietatea materialului didactic existent în școală;
- ✓ condițiile agentului economic;
- ✓ cerințele specifice ale calificării;
- ✓ dificultatea temelor;
- ✓ nivelul de cunoștințe anterioare ale grupului instruit;
- ✓ ritmul de asimilare a cunoștințelor și de formare a deprinderilor proprii grupului instruit.

Procesul de predare – învățare, trebuie să fie axat pe formarea competențelor cheie și competențelor tehnice cerute de calificare.

Procesul de predare – învățare trebuie să aibă un caracter activ și centrat pe elev. În acest sens, cadrul didactic trebuie să aibă în vedere următoarele aspecte și modalități de lucru:

#### **a) Diferențierea sarcinilor și timpului alocat, prin:**

- gradarea sarcinilor de la ușor la dificil, utilizând în acest sens fișe de lucru;
- fixarea unor sarcini deschise, pe care elevii să le abordeze în ritmuri și la niveluri diferite;
- prezentarea temelor în mai multe moduri (raport, discuție sau formă grafică).

#### **b) Diferențierea cunoștințelor elevilor, prin:**

- abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic sau prin contact direct);
- formarea de perechi de elevi cu aptitudini și stiluri de învățare diferite, care se pot completa și ajuta reciproc;
- utilizarea verificării de către un coleg, verificării prin îndrumător, grupurilor de studiu.

#### **c) Diferențierea răspunsului, prin:**

- utilizarea autoevaluării și solicitarea elevilor de a-și stabili obiective.

Pentru formarea abilităților cheie prevăzute în programă, profesorul propune elevilor probe practice prin care aceștia demonstrează că sunt capabili să ofere clienților produse și servicii corespunzătoare standardelor de calitate în vigoare.

În activitățile organizate pentru predare și evaluare, elevii sunt puși în situația de a recunoaște drepturile clienților și de a răspunde fără discriminare cerințelor clienților din domeniul alimentației publice.



Dintre metodele active, specifice învățării centrate pe elev, pe care profesorul le poate utiliza în procesul didactic, pot fi recomandate: problematizarea, observația dirijată, studiul de caz, demonstrația, exercițiul.

Organizarea clasei va fi făcută, de preferință, pe grupe de elevi. Astfel, se va putea urmări și formarea abilităților cheie legate de comunicare și rezolvarea de probleme, respectiv, asumarea responsabilității, colaborarea cu colegii, coordonarea activității unei grupe.

În activitățile concrete cu elevii se urmărește permanent utilizarea normelor de calitate impuse operațiilor și lucrărilor efectuate. Strategiile didactice pe care cadrul didactic le poate aplica sunt diferite, în funcție de metodele abordate și resursele disponibile.

#### 4. Tabel de corelare a unității de competență cu competențele

Nr. crt.	Unitate de competență	Competențe	Criterii de performanță
	Pregătirea pentru integrarea la locul de muncă	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obține informații despre cerințele locului de muncă</li> <li>2. Se încadrează în cerințele locului de muncă</li> <li>3. Descrie structura unei organizații din domeniul profesional</li> <li>4. Manifestă disponibilitate față de sarcinile de lucru</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificarea surselor de informare.</li> <li>• Selectarea informațiilor în funcție de cerințele locului de muncă.</li> <li>• Compararea abilităților dobândite cu cerințele locului de muncă.</li> <li>• Respectarea timpului alocat programului de lucru</li> <li>• Îndeplinirea sarcinii de lucru</li> <li>• Respectarea regulamentului de ordine interioară.</li> <li>• Identificarea funcțiilor unor servicii și departamente din cadrul organizației.</li> <li>• Recunoașterea nivelului ierarhic.</li> <li>• Precizarea propriei poziții în cadrul ierarhiei.</li> <li>• Dezvoltă o atitudine pozitivă de tipul “pot face la locul de muncă”.</li> <li>• Răspunde solicitărilor pentru activități suplimentare.</li> <li>• Semnalează apariția unor situații neprevăzute</li> <li>• Identificarea cerințelor locului de muncă</li> <li>• Compararea abilităților dobândite cu cerințele locului de muncă</li> <li>• Solicitarea instruirii suplimentare în anumite situații.</li> </ul>
	Tranziția de la școală la locul de muncă	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Își evaluează nivelul de pregătire în raport cu cerințele unui loc de muncă</li> <li>2. Își asumă responsabilitatea față de sarcina primită</li> <li>3. Se instruește continuu în vederea îmbunătățirii propriei performanțe</li> <li>4. Manifestă mobilitate ocupațională față de schimbările de pe piața muncii</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respectarea cerințelor din sarcina primită</li> <li>• Acceptarea responsabilităților în cadrul echipei</li> <li>• Încadrarea în cerințe de timp și calitate</li> <li>• Obținerea de informații despre noutățile de la locul de muncă</li> <li>• Selectarea informațiilor privind necesitatea auto-instruirii</li> <li>• Luarea unor decizii pentru îmbunătățirea propriei performanțe</li> <li>• Obținerea informațiilor despre ocupațiile posibile în domeniul de pregătire</li> <li>• Selectarea ofertelor de locuri de muncă conform pregătirii dobândite</li> <li>• Formularea unor opțiuni profesionale cu asistență de specialitate</li> </ul>

## 5. Bibliografie

- Manuela Ghidiceanu, Edit. House of Guides „Ghidul gastronomic al României”,
  - Gabriela Pîrjol „Tehnologie culinară”, Manual pentru clasele a X-a și a XI-a, , Edit. Didactică și Pedagogică
  - . Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a, București: Editura CD Press
  - Dobrescu, Emilian (2006) – Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
  - Nicolescu, Radu (1998) – Tehnologia restaurantelor, București: Editura Inter-Rebs;
  - . Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
  - Brumar, Constanța (2006) – A B C – ul bucătarului, București: Ed. Diasfera;
  - Brumar, Constanța și colab. (2006) – Tehnologia Culinara cls. a IX – a, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
- Web site:  
[www.gastronomie.ro](http://www.gastronomie.ro)