

ANEXA 16: Domeniul ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI TURISM

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului / catedrei	Nr. crt.
	16. Alimentație publică și turism	16.1. Alimentație publică și turism/ Alimentație publică	ANEXA 16.1	
Liceu			Calitatea în turism și alimentație Procese de bază în alimentație Structuri de primire turistică Sortimentul și servirea preparatelor și băuturilor Servicii turistice și hoteliere Gestiune economică Preparate culinare Preparate fast-food Estetica preparatelor Preparate specifice zonei Produse de cofetărie Produse de patiserie Estetica produselor de patiserie și cofetărie Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie Alcătuirea meniurilor Servirea în restaurație Decorarea sălii de servire Organizarea meselor festive Planificarea operațională Organizarea resurselor umane Marketingul afacerii Finanțarea afacerii Organizarea personalului Igiena, securitatea muncii și protecția mediului Activitatea de servire în restaurație Oferta de meniuri Activitatea de servire în bar Organizarea producției culinare Bucătăria națională și internațională Protecția consumatorului Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie cofetărie Calitatea și siguranța mediului de muncă Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare Atitudinea centrată pe client Mediul concurențial al afacerii Negociere în afaceri Managementul calității Dezvoltarea durabilă în turism Dezvoltare durabilă în agroturism Promovarea activităților de servire Planificarea activităților de servire Organizarea serviciilor de protocol Decontarea serviciilor prestate Coordonarea serviciilor de protocol Calitatea relațiilor cu clienții	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45.

Liceu	16. Alimentație publică și turism		Promovarea producției culinare și de patiserie – cofetărie	46.
			Organizarea producției de patiserie cofetărie	47.
			Consumuri specifice și rețete	48.
			Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	49.
			Promovarea de tehnologii și preparate noi	50.
			Particularitățile cateringului	51.
			Norme de dezvoltare durabilă	52.
			Gastronomie și servire	53.
Învățământ profesional de 3 ani			Calitatea în turism și alimentație	54.
			Procese de bază în alimentație	55.
			Structuri de primire turistică	56.
			Stagii de pregătire practică – CDL clasa a IX-a	57.
			Sortimentul de preparate și băuturi	58.
			Servirea preparatelor și băuturilor	59.
			Gestiune economică	60.
			Sortimentul de preparate și băuturi	61.
			Servirea preparatelor și băuturilor	62.
			Gestiune economică	63.
			Stagiu de pregătire practică - CDL clasa a X-a	64.
			Preparate culinare	65.
			Preparate fast-food	66.
			Estetica preparatelor culinare	67.
			Stagiu de pregătire practică – CDL Preparate specifice zonei	68.
			Alcătuirea meniurilor	69.
			Servirea în restaurație	70.
			Decorarea sălii de servire	71.
			Stagiu de pregătire practică – CDL Organizarea meselor festive	72.
		Stagii pe pregătire practica		
	Produse de patiserie			74.
	Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie			75.
	Stagiu de pregătire practică – CDL Estetica produselor de cofetărie-patiserie			76.
	Alcătuirea meniurilor			77.
	Servirea în restaurație			78.
	Decorarea sălii de servire			79.
	Organizarea meselor festive			80.
	Preparate culinare			81.
	Preparate fast food			82.
	Estetica preparatelor			83.
	Preparate specific zonei			84.
	Produse de patiserie	85.		
	Produse de cofetărie	86.		
	Estetica produselor de cofetărie-patiserie	87.		
	Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie	88.		

		16.2. Alimentație publică și turism /Turism	ANEXA 16.2	
Liceu	16. Alimentație publică și turism		Calitatea în turism și alimentație	89.
			Procese de bază în alimentație	90.
			Structuri de primire turistică	91.
			Calitatea serviciilor hoteliere	92.
			Servicii hoteliere	93.
			Servicii turistice și hoteliere	94.
			Gestiune economică	95.
			Gestiune și evidență economică în agroturism	96.
			Management și legislație în agroturism	97.
			Administrarea unității agroturistice	98.
			Pregătirea spațiilor de cazare	99.
			Administrarea inventarului etaj	100.
			Comunicarea profesională în hotelărie	101.
			Servirea centrată pe turist	102.
			Marketingul afacerii	103.
			Marketing în agroturism	104.
			Planificarea operațională	105.
			Organizarea resurselor umane	106.
			Organizarea agenției de turism	107.
			Igiena, securitatea muncii și protecția mediului	108.
			Operațiuni tehnice ale agenției de turism	109.
			Tipologia agențiilor de turism	110.
			Politici și strategii de marketing în agenția de turism	111.
			Organizarea personalului	112.
			Activitatea de servire în restaurație	113.
			Oferta de meniuri	114.
			Activitatea de servire în bar	115.
			Organizarea producției culinare	116.
			Bucătăria națională și internațională	117.
			Protecția consumatorului	118.
			Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie cofetărie	119.
			Calitatea și siguranța mediului de muncă	120.
			Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare	121.
			Atitudinea centrată pe client	122.
			Primirea și cazarea turiștilor	123.
			Rezervarea spațiilor de cazare	124.
			Mediul concurențial al afacerii	125.
			Finanțarea afacerii	126.
Negociere în afaceri	127.			
Oferta de produse și servicii în cadrul agenției de turism	128.			
Managementul calității	129.			
Dezvoltarea durabilă în turism	130.			
Relații publice în agenția de turism	131.			
Finanțarea afacerii	132.			
Promovarea activităților de servire	133.			
Planificarea activităților de servire	134.			
Organizarea serviciilor de protocol	135.			
Decontarea serviciilor prestate	136.			
Coordonarea serviciilor de protocol	137.			
Calitatea relațiilor cu clienții	138.			

Liceu	16. Alimentație publică și turism		Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie	139.
			Organizarea producției de patiserie cofetărie	140.
			Consumuri specifice și rețete	141.
			Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	142.
			Decontarea serviciilor prestate	143.
			Promovarea de tehnologii și preparate noi	144.
			Particularitățile cateringului	145.
			Promovarea produsului hotelier	146.
			Contractarea în activitatea hotelieră	147.
			Norme de dezvoltare durabilă	148.
			Coordonarea activităților compartimentelor unităților de cazare	149.
			Promovarea tradițiilor în agroturism	150.
			Structura profesiei și etica profesională în agroturism	151.
Învățământ profesional de 3 ani			Calitatea în turism și alimentație	152.
			Procese de bază în alimentație	153.
			Structuri de primire turistică	154.
			Stagii de pregătire practică – CDL clasa a IX-a	155.
			Servicii hoteliere	156.
			Calitatea serviciilor hoteliere	157.
			Gestiune economică	158.
			Servicii hoteliere	159.
			Calitatea serviciilor hoteliere	160.
			Gestiune economică	161.
			Stagii de pregătire practică – CDL clasa a X-a	162.
			Pregătirea spațiilor de cazare	163.
			Comunicarea profesională în hotelărie	164.
			Servirea centrată pe turist	165.
	Stagii de pregătire practică – CDL – Administrarea inventarului de etaj	166.		
Stagii de pregătire practică			Pregătirea spațiilor de cazare	167.
			Comunicarea profesională în hotelărie	168.
			Servirea centrată pe turist	169.
			Administrarea inventarului pe etaj - CDL	170.