



CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ NR. 2

„ SISTEME MODERNE DE SERVIRE ÎN RESTAURANT, PRIN DIVERSIFICARE DE MENIURI”

ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL –FILIERA TEHNOLOGICĂ

DOMENIUL PREGĂTIRII DE BAZĂ: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CLASA: a X-a B=NUMĂR ORE: 90

OPERATOR ECONOMIC: S.C NOMAD FOOD & RESTAURANT SRL.

Autori:

Alexandru Drăguța Carmen -profesor, Grad I, Liceul Tehnologic Economic „ELINA MATEI BASARAB”Rm-Sărat

Pana Elena-profesor instruire practică, Grad I, Liceul Tehnologic Economic „ELINA MATEI BASARAB”Rm-Sărat

Peneoasu Margareta-Profesor doctor, Liceul Tehnologic Economic „ELINA MATEI BASARAB”Rm-Sarat

Dan Maria - Reprezentant SC Nomad Food &Restaurant SRL

1. Unitatea de învățământ : Liceul Tehnologic Economic „Elina Matei Basarab”
2. Denumirea operatorului economic: S.C NOMAD FOOD & RESTAURANT SRL.
3. Titlul CDL:„ Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri ”
4. Tipul CDL: Aprofundare.
5. Profil/Domeniul de pregătire profesională: Servicii /Alimentație publică și turism
6. Calificarea profesionala: Tehnician în gastronomie
7. Clasa a- X-a
8. Număr de ore: 90

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

NOTĂ DE PREZENTARE

Modulul, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Alimentație publică și Turism*, face parte din stagiile de practică – CDL, aferente clasei a X-a, Învățământ Liceal-Filiera tehnologică.

Modulul are alocat un numărul de 90 ore conform planului de învățământ

**Total ore /an = 3 săpt. x 30 ore /săpt. = 90
ore/an din care: 90 ore/an –IP**

Modulul „**Sisteme moderne de servire în restaurant**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii, în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională: *Turism și Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Structura modulului

Corelarea dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării

URI 7 Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi.			Conținutul învățării	Situatii de învățare
Rezultate ale învățării				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
7.1.1. Prezentare a modalităților de stabilire a necesarului de materie primă conform rețetelor specifice de	7.2.1. Efectuarea calculelor simple pentru dozarea materiilor prime 7.2.2. Determinarea valorii	7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Variante de meniuri: <ul style="list-style-type: none"> • după numărul de preparate și produse consumate: <ul style="list-style-type: none"> - simple; - complete; 	<p>Identificarea diferitelor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare;</p> <p>Participarea la întocmirea</p>

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

<p>bucătărie, patiserie, cofetărie.</p> <p>7.1.2.Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritiva a semipreparatelor culinare si de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p>	<p>nutritive a semipreparatelor or culinare si de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.3.Asociere a băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.</p>	<p>diferitelor preparate, supravegherea, în condiții de igiena si siguranță.</p>	<ul style="list-style-type: none"> după felul mesei la care se servesc: <ul style="list-style-type: none"> - mic dejun; - dejun; - cină; după structura și componența preparatelor: <ul style="list-style-type: none"> - consistent; - dietetic; momentul servirii: <ul style="list-style-type: none"> - a la carte; <p>comandate.</p>	<p>variantelor de meniuri.</p>
<p>URI 7 Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi.</p>				
<p>Rezultate ale învățării</p>			<p>Conținutul învățării</p>	<p>Situații de învățare</p>
<p>Cunoștințe</p>	<p>Abilități</p>	<p>Atitudini</p>		
<p>7.1.3.Clasificare a semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetarie si produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.4.Descrierea proceselor tehnologice de obtinere a</p>	<p>7.2.4.Efectuare a operatiilor tehnologice de obtinere a semipreparatelor or culinare a produselor cu grad , redus de complexitate cu respectarea normelor de igiena.</p>	<p>7.3.2.Respectare a principiilor dezvoltarii durabile la obținerea semipreparatelor culinare, in condiții de igiena, siguranță si securitate în muncă.</p>	<p>▪ Criterii de întocmire a meniurilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> acoperirea necesarului fiziologic; repartizarea necesarului caloric pe tipuri de mese; sucesiunea preparatelor în meniu; temperatura de servire; 	<p>▪ Identificarea criteriilor de întocmire a meniurilor;</p> <p>Respectarea criteriilor de întocmire a meniurilor.</p>

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

semipreparatelor cu grad redus de complexitate. 7.1.5.Prezentare a normelor de siguranta si securitatea muncii si de igiena in bucatarie si laboratoarele de cofetarie-patiserie.	7.2.5.Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare, a produselor cu grad redus de complexitate.		<ul style="list-style-type: none"> • sezonalitate; • tipuri de mese; • tipuri de consumatori. 	
URI 8.Utilizarea sistemelor de servire în restaurație				
Rezultate ale învățării			Conținutul învățării	Situații de învățare
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
8.1.1.Prezentare a sistemelor de servire si a criteriilor de servire a acestora. 8.1.2.Prezentare a sistemelor de servire si a criteriilor de alegere a acestora. 8.1.3.Descrierea principiilor de	8.2.1.Realizare a mise-en-place-ului de întâmpinare. 8.2.2.Efectuare a operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: la farfurie, platou, cărucior,	8.3.1.Manifestarea atitudinii proactive si a spiritului de echipa in efectuarea operatiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la conditii si situatii	Preparate servite ca intrare în meniu: <ul style="list-style-type: none"> • gustări, • antreuri, • salate diferite, • minuturi diverse. Luarea comenzii pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj; Preluarea de la secții și servirea preparatelor: <ul style="list-style-type: none"> • sistem direct (la farfurie, platou, cărucior, servirea la doi lucrători); • sistem indirect. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recomandarea preparatelor servite ca intrare în meniu ▪ Luarea comenzii și transmiterea ei la secție ▪ Preluarea de la secții a preparatelor servite ca intrare

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.	servirea la doi lucrători. 8.2.3.Efectuare a operatiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.	particulare din unitatile de alimentatie cu respectarea regulilor de igiena.	<p>▪ Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor; <p>debarasarea obiectelor de inventar.</p>	<p>▪ Servirea preparatelor culinare ca intrare în de preparate și băuturi, prin diferite sisteme</p> <p>Realizarea debarasării meselor.</p>
URI 8.Utilizarea sistemelor de servire in restaurație.			Conținutul învățării	Situații de învățare
Rezultate ale învățării				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
8.1.4.Prezentare a rolului obiectelor de inventar in structura mise-en-place-ului. 8.1.5.Prezentare a etapelor de transport la oficiu a obiectelor de	8.2.4.Realizare a mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat. 8.2.5.Realizare a transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu	8.2.4.Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat. 8.2.5.Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul	<p>▪ Reguli de asociere:</p> <ul style="list-style-type: none"> caracteristicile preparatelor (componență, loc în de preparate și băuturi), preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții, tipul și durata mesei 	<p>▪ Recomandar ea sortimentului de băuturi conform regulilor de asociere</p> <p>▪ Aducerea de la secții a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice</p>

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

inventar debarasate.	sprijinul colegilor din echipa de servire.	colegilor din echipa de servire.	<p>▪ Obiecte de inventar pentru aducerea, servirea băuturilor și debarasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obiecte de inventar pentru aducerea băuturilor: tăvi, coșulețe, frapiere, cărucioare; • obiecte de inventar pentru servirea băuturilor: pahare de diferite tipuri, servicii pentru băuturi calde, zaharnițe, lingurițe, cești, farfurioare, tirbușon, carafe, cremiere <p>obiecte de inventar pentru debarasare: tăvi și cărucioare.</p>	<p>▪ Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate</p> <p>Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor.</p>
----------------------	--	----------------------------------	---	--

Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic).

Pentru parcurgerea modulului se recomanda utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- instrumente de lucru:**
 - documente specifice,
 - obiecte de inventar,
 - echipamente,
 - pliante,
 - broșuri
- resurse locale pentru instruire** (baza materială a unităților de învățământ, cadrul de colaborare cu agenții locali).

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



- cerințele locale pentru pregătirea în diverse calificări, care să servească activităților economice desfășurate în zonă.
- unitati de alimentatie si hotelarie.

Sugestii metodologice

Conținuturile modulului „Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri” are o structură elastică, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în școală în colaborare cu operatorul economic. Pregătirea la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



Aceste activități de învățare vizează:

- ✚ aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- ✚ îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe de lucru activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- ✚ folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- ✚ însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Competențele cheie integrate în modulul „Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri ” sunt din categoria:

Competențe de comunicarea în limba română și în limba maternă;

Competențe de bază de matematica, științe și tehnologie.

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

Exemple de metode moderne de învățare care pot fi utilizate în activitatea didactică:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Discursul.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda „Spune-mi mai mult”.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului , „**Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri**”, se recomandă următoarele activități de învățare:

Exemple:

- **Mozaicul**

Modulul:” Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri”

Tema: Servirea preparatelor la farfurie.

- o Elevii sunt împărțiți în grupe de câte patru.
- o Fiecare primește un număr 1; 2; 3; 4 și câte o fișă de lucru individuală (fiecare fișă conține informații legate de: Servirea produselor de panificație, Servirea ouălor fierte, Servirea omletei și a Ochiurilor la capac).
- o Elevii se regroupează după numărul pe care l-au primit, de exemplu toți elevii care au grupa numărul 1 formează o grupă, toți elevii care au numărul 2..., toți elevii care au numărul 3...,
- o Astfel grupați, ei lucrează în grupul lor, se consultă acolo unde nu știu sau au nelămuriri, dacă este cazul sunt ajutați de profesor.
- o După ce au finalizat fișa de lucru, elevii se regroupează ca la început și devin **EXPERȚI** în grupul lor. Le prezintă și colegilor conținutul fișei, le dau lămuririle necesare acolo unde este cazul.
- o Profesorul monitorizează activitatea elevilor.

CUBUL - explorarea unui subiect din mai multe perspective.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



Modulul: „Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri”

Tema:”Completarea mise-en-place-ului pentru dejun”

- o Elevii sunt împărțiți în 6 grupe.
- o Fiecare din cele 6 grupe și-a ales anumite simboluri.
- o Profesorul le prezintă elevilor un cub care are desenat pe fiecare latură unul din simboluri, asociate cu verbe:

Simbol 1 –

DESCRIE Simbol 2

- COMPARĂ

Simbol 3 - ANALIZEAZĂ

Simbol 4 -

ASOCIAZĂ

Simbol 5 - APLICĂ

Simbol 6 - ARGUMENTEAZĂ

- o Elevii vor face toate aceste operațiuni pe fișe de lucru; fiecare echipă va primi o fișă conform simbolului ales.
- o După ce elevii vor lucra pe echipe aceste fișe, un reprezentant va prezenta colegilor rezultatele finale.

Harta minții -metodă de brainstorming neliniară, care stimulează găsirea conexiunilor dintre idei

Modulul: ” Sisteme moderne de servire în restaurant, prin diversificare de meniuri”

Tema: Obiecte de inventar utilizate la efectuarea misse-en-place-ului..

- o Elevii sunt împărțiți în grupe



- o Fiecare echipă primește câte o fișă, care are scris în centrul ei, într-un oval:
„Clasificarea obiectelor de inventar”

Fiecare echipă primește ca sarcină determinarea obiectelor de inventar după materialul din care sunt realizate. Elevii trasează pe fișă săgeți din acel oval, scriind obiecte de inventar din porțelan, faianță, ceramica, arcopal (farfurii, platouri, supiere, salatiere, boluri, servicii pentru ceai, osiere etc).

- o După ce au finalizat fișa, elevii - cei care au fost desemnați raportori, vin la tablă și prezintă întregii clase, clasificarea obiectelor de inventar în funcție de materialul din care a fost confecționat.

Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- La începutul modulului* – evaluare inițială.
Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise, reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Finală*

Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială:**

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



Întrebări;

Chestionare;

Exerciții de tipul știu/ vreau să știu/ am învățat;

Brainstorming.

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

Fișe de observație,

Fișe test,

Fișe de lucru;

Fișe de autoevaluare;

Fișe de monitorizare a progresului;

Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților specifice secolului XXI.

Teste de verificare a cunoștințelor cu: itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme;

Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;

Lista de verificare a proiectului

Brainstorming

Planificarea proiectului

Mozaicul

Fișă de observație;

Jurnalul elevului

Teme de lucru;

Prezentare.

Propunem următoarele instrumente de evaluare finală:

Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea

corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică,

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021.

Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi;

Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic;

Portofoliul - care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Activitate:

Completarea misse-en-place-ului de întâmpinare cu obiecte de inventar conform meniului comandat.

Sarcini de lucru:

1. Definiți tipurile de meniuri cunoscute.
2. Caracterizați ce preparate cuprinde dejunul simplu și modul de aranjare al obiectelor de inventar.
3. Prezentați ce preparate cuprinde dejunul semicomplet și modul de aranjare pe masă al obiectelor de inventar.
4. Identificați preparatele ce pot fi servite în cadrul dejunului complet și modul de aranjare al obiectelor de inventar.

Profesorul va evalua elevul pe baza unei grile de evaluare

Criterii de realizare și ponderea acestora

Nr. crt	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru.	30%	Selectarea informațiilor necesare pentru definirea tipurilor de meniuri.	60%	18 p
			Pornind de la misse-en-place-ul de întâmpinare prezintă completarea cu obiecte de inventar necesare pentru cele 3 tipuri de dejun.	40%	12p
	Realizarea sarcinilor de lucru	40%	Prezinta preparatele cuprinse într-un dejun simplu si modul de aranjare al obiectelor de inventar.	30%	20 p
			Caracterizează dejunul semicomplet prezentând obiectele de inventar care vin în completarea acestuia.	50%	20p

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20 %	6p
		Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20 %	6p
		Argumentarea activității realizate	40 %	12
		Aplicarea corectă a modului de completare a mise-en-place-ului cu obiecte de inventar în funcție de tipul de dejun servit.	20	6p
		Total		100p

Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței

1. Selectarea informațiilor necesare pentru definirea tipurilor de meniuri pentru dejun.
2. Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic
3. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice
4. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate
5. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate
6. Argumentarea activității realizate
7. Respectarea tuturor etapelor de organizare a unităților economice.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.



6. BIBLIOGRAFIE

1. Dumitrana M., Jalbă L., Duță O.(2008) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Universitară;
2. Lupu N. (2005) – *Hotelul – economie și management*, București: Editura All Beck
3. Negruțiu M., Dumitrana M., Bîrsan L.L.(1998) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Maxim;
4. Tulvinschi M.(2003) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Didactică și Pedagogică;
5. *** Legea Contabilității nr.82/1991
6. *** ORDIN nr. 3.512 din 27 noiembrie 2008 privind documentele financiar-contabile
7. *** Regulamentul privind aplicarea Legii Contabilității
8. www.conta.ro
9. www.mfinante.ro
10. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul ospătarului*, București: Ed. Diasfera;
11. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
12. Dobrescu, Emilian (2006) – *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
13. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
14. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
15. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
16. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
17. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinaracls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
18. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
19. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
20. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Tehnician în turism*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
21. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Calificarea profesionala Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
22. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
23. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 – 2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.