



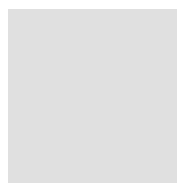
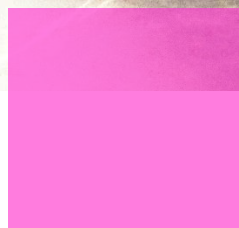
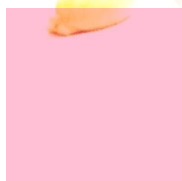
2023-2024

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL ȘI TEHNIC

REPERE METODOLOGICE

TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

PENTRU CLASA a **XI**-a



Repere metodologice pentru aplicarea curriculumului la clasa a XI-a, în anul școlar 2023-2024

EXEMPLUL 1

LUCRARE DE LABORATOR

Domeniul de pregătire profesională	<i>TURISM ȘI ALIMENTAȚIE</i>
Domeniul de pregătire generală	<i>ALIMENTAȚIE</i>
Calificarea profesională	<i>TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE</i>
Unitatea de rezultate ale învățării	<i>URÎ 15 - Organizarea producției în gastronomie</i>
Modul IV	<i>Producția gastronomică</i>
Clasa	<i>a XI-a</i>
Tema lucrării de laborator	<i>Conservarea legumelor</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
15.1.20.Cunoașterea metodelor moderne de conservare a alimentelor	15.2.18.Realizarea conservării alimentelor și a preparatelor obținute în spațiile de producție	15.3.13.Implicarea activă și responsabilă în realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare, de preparate la comandă, în decorarea preparatelor și în remediarea defectelor și în conservarea alimentelor, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă

Suport teoretic:

Conservarea reprezintă modalitatea prin care se intervine asupra alimentelor pentru a le feri de procesele de alterare, deci pentru a le menține proprietățile lor organoleptice și nutritive un timp cât mai îndelungat.

Produsele alimentare sunt ușor alterabile, ceea ce a determinat stabilirea unor metode care să asigure împiedicarea dezvoltării microorganismelor, inactivarea enzimelor, împiedicarea degradărilor fizico-chimice și biologice.

1. **Conservare prin frig** a produselor alimentare are la bază principiul anabiozei.
- **Refrigerarea** se caracterizează prin răcirea produsului la temperaturi între 0...4 °C fără formarea de gheață în produs.



- **Congelarea** se caracterizează prin scăderea temperaturii produsului sub 0°C , astfel încât durata de conservare este de câteva luni sau chiar mai mult. Prin congelare se realizează blocarea înmulțirii microorganismelor, distrugerea unor germeni sensibili și oprirea majorității reacțiilor biochimice. Congelarea implică păstrarea produsului la o temperatură de -18°C sau sub această temperatură.



2. Conservarea prin tratament termic

- **Pasteurizarea** este tratamentul termic care are drept scop distrugerea formelor vegetative ale microorganismelor, în special ale celor patogene și inactivarea enzimelor responsabile de modificările nedorite pentru a asigura stabilitatea biologică a produsului finit.
- **Sterilizarea** este tratamentul termic care are drept scop distrugerea tuturor microorganismelor (forme vegetative și spori), a toxinelor alimentare și inactivarea enzimelor microbiene existente în produsele alimentare.



3. Conservarea prin reducerea umidității

- **Concentrarea** constă în eliminarea apei din produs sub influența căldurii. Concentrare se poate realiza prin evaporare, vaporizarea sub vid fiind superioară concentrării prin fierbere la presiune atmosferică.



- **Uscarea sau deshidratarea** se realizează prin evaporarea apei care ajunge treptat la suprafața produsului supus uscării (deshidratării).



4. Conservarea cu zahăr

În cazul **conservării cu zahăr a fructelor** se obțin două categorii de produse: **negelificate** și **gelificate**. Din grupa produselor negelificate fac parte: dulcețurile de fructe, siropurile de fructe, magiunul, compoturile, fructele confiate. Din grupa produselor gelificate fac parte: gemurile, marmeladele, jeleurile.



5. Conservarea prin sărare

Metodele de sărare utilizate sunt **sărarea uscată** și **sărarea umedă**, cu ajutorul saramurilor.



6. Conservarea prin afumare

Afumarea, ca metodă de conservare, are la bază principiul abiozei, prin acțiunea substanțelor antiseptice din fum. Afumarea de scurtă durată este considerată ca o metodă de ameliorare a capacității de conservare, de îmbunătățire a proprietăților senzoriale și de asigurare a gustului și mirosului specific de afumat.



7. Conservarea prin acidificare

Conservarea prin acidificare se poate face în următoarele moduri: acidifiere naturală, artificială sau mixtă.

- **Conservarea prin acidificare naturală sau murarea** are la bază acțiunea antiseptică a acidului lactic rezultat în urma unor procese fermentative. Procedul se poate aplica la unele produse vegetale (varza căpățâni sau tăiată, castraveți, gogonele, gogoșari, măslina, etc.), la fabricarea unor produse lactate acide și în producția salamurilor crude.



- **Conservarea prin acidificare artificială sau marinarea** se realizează cu ajutorul acidului acetic și are la bază principiul anabiozei și anume chimioanabiozei, procedul de conservare fiind acidoanabioza. Pentru marinare se folosește doar oțetul obținut prin fermentare. Metoda se aplică la conservarea produselor vegetale (castraveți, gogoșari, conopidă, ardei iuți, varză albă, sfeclă roșie, etc), la semiconservatele din pește și la conservarea maionezelor.



FIȘĂ DE LUCRU

Mod de organizare a activității/a clasei: pe grupe/perechi.

Resurse materiale: fișe de documentare, rețetare, calculatoare cu conexiune la internet, tablă inteligentă.

Durată: 50 minute.

Organizarea activității:

- Prezentarea temei activității
- Împărțirea colectivului de elevi în grupe

- Împărțirea fișelor de documentare


Modul de lucru:

În suportul teoretic sunt prezentate principalele metode de conservare a alimentelor.

1. Precizarea metodelor de conservare, care pot fi utilizate la conservarea legumelor și a caracteristicilor care stau la baza fiecărei metode, completând rezultatele în tabelul de mai jos:

Metoda de conservare	Legumele care pot fi conservate prin această metodă	Avantajele metodei de conservare	Dezavantajele metodei de conservare

2. Notațarea prelucrării termice recomandată a fi aplicată legumelor înainte ca acestea să fie conservate prin congelare, în vederea distrugerii enzimelor proprii care pot acționa și la temperaturi de -18°C.
3. Precizarea legumelor ce nu se recomandă a fi conservate prin congelare.
4. Identificarea, în imaginile de mai jos, a 4 metode de conservare a roșiilor. Se vor forma 4 grupe de elevi, fiecare având de identificat și de descris o metodă.

Roșii conservate	Metoda de conservare	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice
		

Rezultate obținute:

1. Metode de conservare a legumelor:





Metoda de conservare	Legumele care pot fi conservate prin această metodă	Avantajele metodei de conservare	Dezavantajele metodei de conservare
Refrigerarea	Toate legumele	Se realizează la temperaturi de 0 - 5°C Legumele își păstrează intacte toate proprietățile organoleptice.	Durata de păstrare este mică.
Congelarea	Mazăre, fasole verde, dovlecei, roșii, ardei gras, etc.	Se realizează la legumele prelucrate sau neprelucrate termic în prealabil.	Temperatura de păstrare -35°C, deci rezultă costuri importante datorită consumului de energie electrică.

Uscarea - deshidratarea	Ceapă, Cartofi, varză, morcov, praz, fulgi de fasole, zarzavat pentru preparate lichide, etc.	Se îndepărtează parțial apa din produse.	
Sterilizarea	Mazăre, fasole păstăi, spanac, conopidă, etc.	Se realizează la temperaturi de 112- 120°C, legumele fiind închise ermetic în ambalaje.	Datorită temperaturii se distrug o parte din substanțele nutritive importante.
Murarea	Castraveți, Varză, pătlăgele verzi, ardei gras, murături asortate	Se realizează cu soluție de apă și sare și se bazează pe acțiunea conservantă a acidului lactic rezultat din fermentația lactică dirijată.	
Marinare	Gogoșari, castraveți, varză, roșii, etc.	Se realizează cu soluție de oțet, apă, sare și adaos de zahăr, piper, muștar boabe, foi de dafin.	
Fierberea - concentrarea	Roșii	Se obține sucul de roșii apoi prin fierbere și concentrare, bulion și pastă de tomate, folosite pentru gust și culoare la diferite preparate culinare.	Datorită temperaturii se distrug o parte din substanțele nutritive importante.
Sărarea	Legume rădăcinoase, roșii, ardei	Se realizează prin sărare uscată și prin sărare cu ajutorul saramurii de diferite concentrații. Se bazează pe faptul că sarea acționează ca și un conservant.	Unele bacterii care produc toxiiinfecții alimentare, rezistă un timp îndelungat la concentrații mari de sare. Concentrația de sare folosită modifică gustul produsului.

2. Prelucrarea termică a legumelor recomandată a fi realizată înainte ca acestea să fie conservate prin congelare, în vederea distrugerii enzimelor proprii care pot acționa și la temperaturi de -18°C este blanșarea. Blanșarea reprezintă

modalitatea de pregătire a alimentelor, prin opărire rapidă a acestora, pentru o perioadă scurtă de timp, urmată de introducerea legumelor sub jet de apă rece sau în castron cu apă cu gheață.

3. Nu se recomandă pentru congelare următoarele legume: salata verde, ceapa crudă, usturoiul și cartofii cruzi.
4. Metode de conservare a roșiilor:

Imagini roșii conservate	Metoda de conservare	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice
	Congelare	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice folosind fișele de documentare și resursele online.
	Refrigerare	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice folosind fișele de documentare și resursele online.
	Marinare Conservare în saramură	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice folosind fișele de documentare și resursele online.
	Fierbere - Concentrare	Scurtă descriere a operațiilor tehnologice folosind fișele de documentare și resursele online.

Observații și concluzii:

- Efectul utilizării unei anumite metode asupra conservării legumelor.
- In această etapă se prezintă în fața clasei rezultatele obținute de fiecare grupă.

.....

.....

EXEMPLUL 2**LUCRARE DE LABORATOR/LUCRARE PRACTICĂ**

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>SERVICII</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Tehnician în gastronomie/Organizator banqueting</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ 9. Administrarea firmei</i>
<i>Modul I</i>	<i>Administrarea firmei</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator/lucrării practice</i>	<i>Managementul resurselor umane</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.10 Descrierea resurselor umane ale întreprinderii(categorii de personal, selecția și recrutarea, drepturile, obligațiile, conflictele sociale, motivarea și evaluarea personalului). 8.1.11 Descrierea managementului carierei.	8.2.6. Formarea drepturilor și obligațiilor personalului în cadrul unui loc de muncă. 8.2.7. Stabilirea traseului profesional utilizând elementele specifice managementului carierei. 8.2.8. Aplicarea deprinderilor de învățare, pentru realizarea unui management eficient al carierei.	8.3.6. Manifestă atitudine proactivă privind însușirea drepturilor și obligațiilor angajaților. 8.3.7. Adaptarea unei atitudini pozitive în prezentarea traseului profesional.

Suport teoretic:

Harta conceptuală „pânză de păianjen” plasează în centru conceptul sau tema centrală și de la aceasta pleacă noțiunile secundare, marcate prin săgeți. Aplicația **bubbl.us** este o aplicație simplă pentru crearea de hărți conceptuale colaborative online, având o interfață

intuitivă. Utilizatorul poate să-și creeze cont pe bubbl.us sau se poate loga cu contul de google.

Enunțul lucrării de laborator:

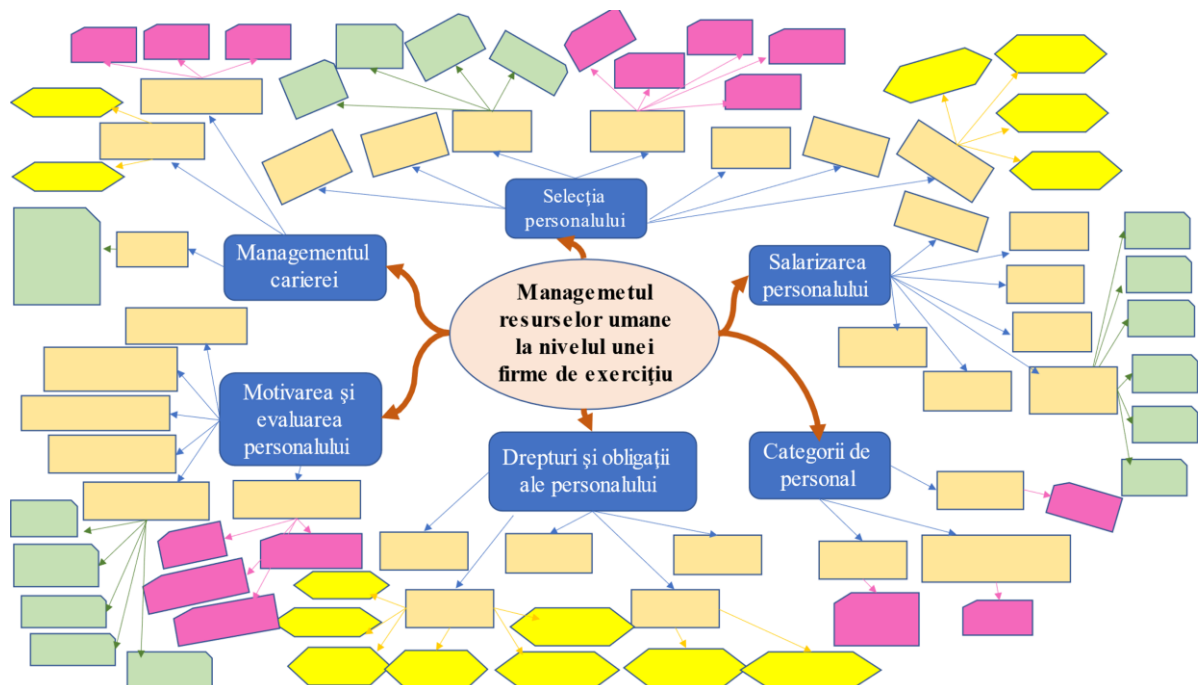
Realizează o hartă conceptuală de tip „pânză de păianjen”, cu tema „Managementul resurselor umane la nivelul unei firme de exercițiu”, folosind softul bubbl.us <https://bubbl.us/>.

Mod de lucru

- Identificarea nivelurilor ierarhice dintre componentele resurselor umane.
- Stabilirea relațiilor valide între concepte.
- Analizarea și identificarea semnificației conceptelor prin ierarhizare, clasificare și comparare.
- Sistematizarea, ordonarea și construirea cu imaginație și simț artistic a hărții conceptuale.

Rezultate obținute:

Harta conceptuală „pânză de păianjen” cu tema „Managementul resurselor umane la nivelul unei firme de exercițiu”



Observații și concluzii:

.....
.....

EXEMPLUL 3

LUCRARE DE LABORATOR

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>TURISM ȘI ALIMENTAȚIE</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>TEHNICIAN ÎN TURISM</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ</i>
<i>Modul</i>	<i>MARKETING</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator/ lucrării practice</i>	<i>Elaborarea unui chestionar pentru investigarea nevoilor și dorințelor privind pachetele de vacanță (produsul turistic de tip sejur) comercializate prin agenția de turism (cercetare simplă)</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.11 Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale marketingului	9.2.12 Elaborarea chestionarului în cercetarea directă	9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului unei cercetări de marketing

Suport teoretic

FIȘA DE DOCUMENTARE

CHESTIONARUL - instrumentul principal de obținere a informațiilor în cercetarea directă

➤ Componentele unui chestionar:

- ✓ o parte care conține întrebări referitoare la: tematică, titlul studiului, numele organizației ce realizează cercetarea, data completării - acestea sunt amplasate chiar la începutul chestionarului;
- ✓ o introducere în care sunt prezentate pe scurt scopul anchetei și unele explicații care să dezvolte interesul celor anchetați;
- ✓ spațiul rezervat întrebărilor și răspunsurilor (corpul chestionarului);
- ✓ o zonă pentru clasificări, conține rubricile cu ajutorul cărora se obțin informațiile referitoare la caracteristicile socio-demografice ale celor anchetați;
- ✓ o parte finală ce cuprinde formulele de mulțumire pentru amabilitatea de a răspunde la întrebări și aprecierea utilității informațiilor furnizate.

➤ Reguli pentru “aranjarea” întrebărilor:

- ✓ Întrebările de identificare trebuie amplasate la sfârșitul chestionarului, împreună cu elementele de politețe;
- ✓ Întrebările ce fac referire la cercetarea propriu-zisă se aranjează pe principiul pâlniei (de la general la particular sau de la particular la general);
- ✓ Numărul minim de întrebări este de 15-20 pentru cercetările simple, cu răspunsuri de natură categorială sau dihotomice (pentru cercetările motivaționale, complexe numărul poate ajunge la 60-100 de întrebări);

➤ **Tipuri de întrebări:**

- ✓ **în funcție de modul în care pot fi formulate răspunsurile:**
 - întrebări deschise (dau posibilitatea interlocutorului de a răspunde cu propriile lui cuvinte);
 - întrebări închise (se răspunde doar cu variantele prestabilite):
 - întrebări dihotomice - se pot da doar două răspunsuri (Ex: *Preferăți pachetele de vacanță all inclusive? DA/ NU*);
 - întrebări cu răspunsuri la alegere (întrebări semideschise)- numărul de răspunsuri este limitat și precizat (Ex: *Care din următoarele elemente contează la achiziționarea unui pachet de vacanță?* a) raportul calitate /preț; b) confortul;c) prețul; d)numărul serviciilor oferite);
 - întrebări semantice în scară/ întrebări ierarhizate în ranguri - oferă posibilitatea exprimării graduale a unor opinii (Ex: a) Foarte mult; b) Mult; c) Puțin; d) Foarte puțin.)
 - întrebări de control - au rolul de a verifica dacă răspunsurile la întrebările anterioare au fost corecte sau nu, dacă sunt date în urma unei informări suficiente (Ex: *Pentru a verifica răspunsul la întrebarea Confortul este factorul numărul unu în alegerea pachetului de vacanță?, întrebarea de control ar fi Ați recurge la cazarea într-o pensiune de 2 margarete la un preț bun?)*
 - Întrebări filtru - sunt cele care, în funcție de răspunsurile primite, se folosesc fie în scopul eliminării din anchete a subiecților care nu prezintă interes, fie în scopul eliminării din chestionar a unor întrebări inutile (Ex: *Apelați la agenția de turism pentru a achiziționa un pachet de vacanță?*)
- ✓ **În funcție de modul în care se adresează respondenților:**
 - Întrebări directe - subiectul este abordat frontal, fără menajamente (EX: *Sunteți consumator de vacanțe?*)
 - Întrebări indirecte - subiectele sunt aduse în discuție “pe ocolite” pentru că interviueatul să nu simtă disconfort sau să fie tentat să dea răspunsuri incorecte (Ex: *Multe persoane călătoresc pentru odihnă și relaxare. De câte ori pe an pleci în vacanță?*)

Lista inventar - informații pentru investigarea nevoilor și dorintelor consumatorilor de vacanțe:

Elemente cercetate în vederea elaborării ofertei de vacanță	Aspecte/caracteristici vizate
Transport	- Formă de transport preferată (rutieră, aeriană, feroviară,navală); - Formă de organizare: pe cont propriu/ organizată de agenție - Categoriile de confort pentru mijloacele de transport folosite - Servicii de transfer, hostess
Cazare	- Tipologia structurilor de cazare preferate - Confortul serviciului - Tipul de cameră
Alimentație	- Sistem de servire a mesei: mic dejun/demi pensiune/pensiune completă
Agrement	- Servicii de petrecere a timpului liber prferate (sporturi nautice, sporturi de iarnă, plimbări cu barca, organizarea de spectacole, karaoke, focuri de tabără etc.)

	- Vizitarea unor obiective turistice cultural-istorice
Servicii suplimentare	- Asistență medicală - Schimb valutar - Închirieri de echipamente sportive, servicii de infrumusețare, de relaxare (piscină, saună etc), terenuri de sport etc. - Excursii opționale
Destinație turistică	- Internă/externă; munte/litoral - Zona urbană/stațiune turistică
Durata sejurului	- Tipul de sejur: scurt/mediu/lung
Frecvența consumului	- Perioadele de concediu - Numărul de ieșiri pentru petrecerea concediului într-un an
Relația calitate/preț	- Importanța prețului /calității în alegerea vacanței; raportul calitate/ preț

Organizarea activității:

Activitatea se va realiza în cadrul orelor de laborator tehnologic desfășurate prin metoda *firma de exercițiu* și poate fi alocat un număr de 3 ore (durata pregătirii practice săptămânale) pentru realizarea sarcinilor de lucru.

Clasa va fi împărțită în patru grupe pentru elaborarea întrebărilor ce fac referire la cercetarea propriu- zisă. Fiecare grupă va formulă întrebările corespunzătoare a două dintre *elementele și aspectele vizate* corespunzătoare, consemnate în *Lista inventar*. Elevii pot adăuga elemente noi și/sau alte aspecte care să fie cercetate pentru elaborarea unei oferte de vacanță cât mai apropiată de nevoile și dorințelor turiștilor.

Elementele generale ale chestionarului sunt elaborate de fiecare grupă: întrebările de identificare, zona clasificărilor, formule de mulțumire etc..

Modul de lucru:

- Elaborarea chestionarului ținând cont de părțile componente (vezi *Fișa de documentare*)
 - Stabilirea datelor de început: tematica cercetată, titlul studiului, numele agenției de turism ce realizează cercetarea (firmei de exercițiu, în cazul în care există);
 - Prezentarea scopului anchetei și unele explicații care să dezvolte interesul celor anchetați (diversificarea ofertei de vacanță, îmbunătățirea raportului calitate/preț etc)
 - Analiza necesarului de informații pentru cercetare, furnizate prin intermediul *Listei inventar*, în vedere formulării întrebărilor;
 - Formularea întrebărilor ce fac referire la cercetarea propriu-zisă, pornind de *la Lista inventar* oferită; fiecărei grupe i se atribuie două dintre elemente pentru a fi cercetate; se utilizează tipurile de întrebări potrivite fiecărui element/aspect cercetat (vezi *Fișa de documentare*);
 - Formularea rubricilor cu ajutorul cărora se obțin informațiile referitoare la caracteristicile socio-demografice ale celor anchetați (profesie, nivel de studii, vârstă,sex etc);
 - Formularea părții finale- formulele de mulțumire;
- Aranjarea întrebărilor într-o succesiune logică pentru a obține informații complete (ancheta-pilot);
- Verificarea răspunsurilor reieșite din ancheta-pilot- calitatea informațiilor și posibilitățile de tabelare a acestora;

- Pretestarea chestionarului pe un subeșantion de interlocutori; grupa 1 va pretesta chestionarul grupei 3 și invers, iar grupa 2 va pretesta chestionarul grupei 4 și invers;
- Reformularea chestionarului (dacă este cazul) fiecărei grupe;
- Realizarea formei complete a *Chestionarului privind investigarea nevoilor și*

<input type="checkbox"/> peisaj, frumusețile naturale	<input type="checkbox"/> dorința de cunoaștere, curiozitatea	<input type="checkbox"/> cadrul natural, nepoluat	<input type="checkbox"/> practicarea sporturilor de iarnă
<input type="checkbox"/> practicarea drumeției, agrement	<input type="checkbox"/> odihnă, recreere	<input type="checkbox"/> tratament balnear	<input type="checkbox"/> călătorii de studii
<input type="checkbox"/> călătorie de afaceri	<input type="checkbox"/> pelerinaje	<input type="checkbox"/> vizitarea rudelor din alte regiuni	<input type="checkbox"/> alte motive

dorințelor consumatorilor de vacanțe, prin preluarea de către fiecare grupă a întrebărilor ce fac referire la cercetarea propriu-zisă, de la celelalte grupe.

Rezultate obținute:

CHESTIONAR

MODEL

Tematica: Investigarea nevoilor și dorințelor privind pachetele de vacanță

Titlul: O vacanță pentru fiecare doar cu "Meridian Tour"!

Numele organizației: Agenția de turism- firma de exercițiu "Meridian Tour"

Data completării:.....

Scopul anchetei

Ancheta este realizată pentru a înțelege mai bine preferințele dumneavoastră și pentru a adapta oferta noastră la cerințele, nevoile dumneavoastră

Care sunt cerințele, așteptările și interesele dumneavoastră atunci când plecați în vacanță?

Dacă sunteți consumator de vacanțe, vă rugăm să acordați 10 minute din timpul dumneavoastră pentru completarea acestui chestionar.

Acest chestionar a fost realizat de către agenție cu scopul de a identifica nevoile, așteptările și interesele vacanțierilor în raport cu sectorul turistic.

Rezultatele acestui chestionar vor constitui baza pentru realizarea unor pachete turistice de vacanță relevante, adaptate tuturor segmentelor de clientelă.

Partea I- Preferințe / obiceiuri legate de petrecerea vacanțelor

1) Care sunt principalele motive care vă determină să achiziționați pachete turistice? (sunt acceptate mai multe variante)

2) Pachetele turistice achiziționate au fost cumpărate preponderent din:

<input type="checkbox"/> Agențiile de voiaj	<input type="checkbox"/> Tour - operatori	<input type="checkbox"/> Comandate/rezervate pe internet/telefon	<input type="checkbox"/> Direct la destinație	<input type="checkbox"/> Nu obișnuiesc să achiziționez dintr-un loc anume
---	---	--	---	---

3) Unde preferați să vă petreceți vacanța? (sunt acceptate mai multe variante)

<input type="checkbox"/> În România	<input type="checkbox"/> În străinătate (în cadrul UE)	<input type="checkbox"/> În străinătate (în afara UE)
-------------------------------------	--	---

4) Cât de mulțumit sunteți de turismul din România?

<input type="checkbox"/> Foarte mulțumit	<input type="checkbox"/> Destul de mulțumit	<input type="checkbox"/> Indiferent
<input type="checkbox"/> Nu prea mulțumit	<input type="checkbox"/> Deloc mulțumit	<input type="checkbox"/> Nu știu / Nu răspund

5) Repartizați 100 de puncte între următoarele variante de destinații turistice, funcție de preferințe:

În România <input type="text"/>	În străinătate <input type="text"/>
---------------------------------	-------------------------------------

6) Ordonăți în funcție de preferințe următoarele destinații turistice

<input type="checkbox"/> Litoralul	<input type="checkbox"/> Stațiuni balneare	<input type="checkbox"/> Stațiuni montane
<input type="checkbox"/> Delta Dunării	<input type="checkbox"/> București și alte orașe din țară	<input type="checkbox"/> Alte țări

7) Dacă ați vizitat alte țări, care sunt acestea?

8) În ce perioadă a anului/anotimp preferați să călătoriți?(sunt acceptate mai multe variante)

<input type="checkbox"/> Primăvara	<input type="checkbox"/> Vara	<input type="checkbox"/> Toamna	<input type="checkbox"/> Iarna
------------------------------------	-------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

9) Care este durata sejurului de vacanță ?

<input type="checkbox"/> 4 zile	<input type="checkbox"/> 8 zile	<input type="checkbox"/> 14 zile	<input type="checkbox"/> 2-3 săptămâni	<input type="checkbox"/> mai mult de 3 săptămâni
---------------------------------	---------------------------------	----------------------------------	--	--

10) Cu cât timp înainte vă planificați vacanța?

<input type="checkbox"/> mai mult de 6 luni	<input type="checkbox"/> între 3 și 6 luni	<input type="checkbox"/> între 1 și 3 luni	<input type="checkbox"/> mai puțin de o lună în avans
---	--	--	---

11) Cât de mult vă influențează următoarele surse de informare în alegerea destinației

turistice? Vă rugăm apreciați folosind valori de la 1 la 5 (1 = nu influențează, 5 = influențează foarte mult).

Prospectele despre regiune	1	2	3	4	5
Cataloage, pliante, ghiduri turistice	1	2	3	4	5
Recomandările prietenilor	1	2	3	4	5
Recomandările tour - operatorilor	1	2	3	4	5
Reclame din ziare, reviste, radio, TV	1	2	3	4	5
Internet	1	2	3	4	5

12) Călătoriți:

<input type="checkbox"/> Singur/ă	<input type="checkbox"/> Cu un partener	<input type="checkbox"/> Cu rudele / familia / nepoții	<input type="checkbox"/> În grup, cu persoane pe care le cunosc	<input type="checkbox"/> În grup, cu persoane pe care nu le cunosc	<input type="checkbox"/> Altele
-----------------------------------	---	--	---	--	--

13) Pentru bugetul destinat vacanței:

<input type="checkbox"/> Facem economii tot timpul anului	<input type="checkbox"/> Folosim salariile din perioada respectivă	<input type="checkbox"/> Apelăm la credite pe perioade scurte
---	--	---

14) Cât de mult vă influențează următoarele criterii în alegerea unei destinații turistice în țară? Vă rugăm apreciați folosind valori de la 1 la 5 (1 = nu influențează, 5 = influențează foarte mult). Vă rugăm sugerați și alte criterii care vă influențează!

Prețul sejurului	1	2	3	4	5
Destinația turistică	1	2	3	4	5
Promoțiile/ofertele/reducerile	1	2	3	4	5
Perioada de extrasezon	1	2	3	4	5
Pachetul turistic oferit	1	2	3	4	5
Altele.....	1	2	3	4	5
....					

15) Cât de mult vă influențează următoarele criterii în alegerea unei destinații turistice în străinătate? Vă rugăm apreciați folosind valori de la 1 la 5 (1 = nu influențează, 5 = influențează foarte mult). Vă rugăm sugerați și alte criterii care vă influențează!

Prețul sejurului	1	2	3	4	5
Destinația turistică	1	2	3	4	5
Promoțiile/ofertele/reducerile	1	2	3	4	5
Perioada de extrasezon	1	2	3	4	5
Pachetul turistic oferit	1	2	3	4	5
Altele.....	1	2	3	4	5

16) Care este bugetul mediu zilnic alocat pentru o vacanță în străinătate (cu excepția biletelor de transport)?

<input type="checkbox"/> Peste 50 € / zi, însă nu mai mult de 100 €	<input type="checkbox"/> 101€ la 300€ / zi	<input type="checkbox"/> 301 € la 500 € / zi	<input type="checkbox"/> 501 € +
---	--	--	----------------------------------

17) Care este bugetul mediu zilnic alocat pentru o vacanță în țară (cu excepția biletelor de transport)?

<input type="checkbox"/> Peste 250 lei / zi, însă nu mai mult de 500 lei	<input type="checkbox"/> 501 lei la 1200 lei / zi	<input type="checkbox"/> 1201 lei la 2000 lei / zi	<input type="checkbox"/> 2001 lei +
--	---	--	-------------------------------------

18) Vă rugăm apreciați enunțurile următoare:

	Acord total	Acord	Indiferent	Dezacord	Dezacord total	Nu știu /Nu răspund
"Turismul este principala formă de petrecere a timpului liber atât în vacanțe cât și în alte perioade a anului!"	5	4	3	2	1	0
"Pentru a practica turism este nevoie de un venit considerabil"	5	4	3	2	1	0
"Sunt dispus să renunț la alte forme de petrecere a timpului liber doar pentru a practica turismul"	5	4	3	2	1	0

19) Care este mijlocul de transport preferat pentru a vă deplasa spre destinația de vacanță?

<input type="checkbox"/> Avion	<input type="checkbox"/> Tren	<input type="checkbox"/> Vapor	<input type="checkbox"/> Mașină	<input type="checkbox"/> Rulotă
--------------------------------	-------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

20) Repartizați 100 puncte între următoarele forme de organizare a transportului în cadrul pachetelor de vacanță:

Pe cont propriu <input type="text"/>	Organizat de agenție (grup) <input type="text"/>
--------------------------------------	--

21) Ordonăți în funcție de importanța acordată următoarele atribute pentru serviciul de transport în cadrul pachetelor de vacanță

<input type="checkbox"/> Preț	<input type="checkbox"/> Confort	<input type="checkbox"/> Rapiditate	<input type="checkbox"/> Siguranță
-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------

22) Structura de cazare preferată este:

<input type="checkbox"/> Hotel de vacanță	<input type="checkbox"/> Hotel resort	<input type="checkbox"/> Pensiune	<input type="checkbox"/> Vilă
---	---------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------

23) În cazul petrecerii vacanței cu familia , tipul de cameră preferat este:

<input type="checkbox"/> Cameră dublă	<input type="checkbox"/> Cameră dublă cu pat suplimentar	<input type="checkbox"/> Apartamanet	<input type="checkbox"/> Studio
---------------------------------------	--	--------------------------------------	---------------------------------

24) Care este nivelul de confort al serviciului de cazare pentru care optați în pachetul de vacanță:

<input type="checkbox"/> Sub 3 stele/ margarete	<input type="checkbox"/> 3 stele/ margarete	<input type="checkbox"/> 4 stele/ margarete	<input type="checkbox"/> 5 stele/ margarete
---	---	---	---

25) Repartizați 100 puncte între cele două elemente, funcție de care optați pentru serviciul de cazare în cadrul pachetului de vacanță

Pret	<input type="text"/>	Confort	<input type="text"/>
------	----------------------	---------	----------------------

26) Care formulă de servire a mesei preferați în cadrul pachetului de vacanță

<input type="checkbox"/> Mic dejuneră dublă	<input type="checkbox"/> Demipensiune	<input type="checkbox"/> Pensiune completă
---	---------------------------------------	--

27) Apreciați importanța următoarelor servicii/ facilități oferite de structura de cazare pentru o vacanță reușită folosind valori de la 1 la 5 (1 = nu prezintă importanță, 5= prezintă o importanță foarte mare). Vă rugăm sugerați și alte criterii care vă influențează!

Asistență medicală	1	2	3	4	5
Închirieri de echipamente sportive	1	2	3	4	5
Spații de relaxare (piscină, saună, masaj, spa, etc)	1	2	3	4	5
Terenuri de sport	1	2	3	4	5
Spații de înfrumusețare	1	2	3	4	5

28) Ordonati în funcție de importanța acordată următoarele servicii/ facilități de petrecere a timpului în cadrul vacanței:

<input type="checkbox"/> Sporturi (nautice, de iarnă etc)	<input type="checkbox"/> Plimbări cu barca	<input type="checkbox"/> Drumeții	<input type="checkbox"/> Vizionare de spectacole/ filme/ piese de teatru	<input type="checkbox"/> Karaoke	<input type="checkbox"/> Cazinouri / Cluburi	<input type="checkbox"/> Vizitare a obiective lor turistice
---	--	-----------------------------------	--	----------------------------------	--	---

29) Completați lista cu alte opțiuni pentru petrecerea timpului

--

Partea a II-a: Să facem cunoștință! Informații demografice

30) Sexul

<input type="checkbox"/> Masculin	<input type="checkbox"/> Feminin
-----------------------------------	----------------------------------

31) Vârsta

<input type="checkbox"/> 55 la 65	<input type="checkbox"/> 66 la 75	<input type="checkbox"/> 76 la 85	<input type="checkbox"/> 85+
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------

32) Nivelul studiilor

<input type="checkbox"/> Școala elementară	<input type="checkbox"/> Gimnaziu	<input type="checkbox"/> Liceu	<input type="checkbox"/> Facultate
--	-----------------------------------	--------------------------------	------------------------------------

33) Care este ocupația dumneavoastră?

<input type="checkbox"/> Patron	<input type="checkbox"/> Liber profesionist	<input type="checkbox"/> Manager	<input type="checkbox"/> Angajat cu studii superioare	<input type="checkbox"/> Angajat cu studii medii	<input type="checkbox"/> Somer
<input type="checkbox"/> Muncitor necalificat	<input type="checkbox"/> Student	<input type="checkbox"/> Casnică	<input type="checkbox"/> Pensionar (ă)	<input type="checkbox"/> Agricultor	

34) Care este starea civilă a dumneavoastră?

<input type="checkbox"/> Căsătorit (ă)	<input type="checkbox"/> Comuniune liberă / consensualitate	<input type="checkbox"/> Necăsătorit(ă)	<input type="checkbox"/> Divorțat(ă), văduv(ă)
--	---	---	--

35) În care dintre următoarele categorii de venituri nete lunare vă încadrați

<input type="checkbox"/> Fără venit	<input type="checkbox"/> 400 lei sau mai puțin	<input type="checkbox"/> 401 - 600 lei	<input type="checkbox"/> 601 - 800 lei	<input type="checkbox"/> 801 - 1.000 lei	<input type="checkbox"/> 1.001 - 1.200 lei
<input type="checkbox"/> 1.201 - 1.400 lei	<input type="checkbox"/> 1.401 - 1.600 lei	<input type="checkbox"/> 1.601 - 1.800 lei	<input type="checkbox"/> 1.801 - 2.000 lei	<input type="checkbox"/> 2.000 - 2.500 lei	<input type="checkbox"/> mai mult de 2.500 lei

36) Care este venitul net realizat de familia dvs. într-o lună, însumând veniturile salariale și de altă natură obținute de membrii familiei

<input type="checkbox"/> 600 lei sau mai puțin	<input type="checkbox"/> 601 - 1000 lei	<input type="checkbox"/> 1.000 - 1.500 lei	<input type="checkbox"/> 1.501 - 2.000 lei	<input type="checkbox"/> 2.000 - 2.500 lei	<input type="checkbox"/> 2.501 - 3.000 lei
<input type="checkbox"/> 3.001 - 3.500 lei	<input type="checkbox"/> 3.501 - 4.000 lei	<input type="checkbox"/> 4.001 - 4.500 lei	<input type="checkbox"/> 4.501 - 5.000 lei	<input type="checkbox"/> mai mult de 5.000 lei	

37) Care este sursa / sursele veniturilor dumneavoastră

<input type="checkbox"/> Salariul și alte drepturi salariale	<input type="checkbox"/> Venituri din activități independente	<input type="checkbox"/> Venituri din proprietate	<input type="checkbox"/> Venituri din vânzarea de active din patrimoniul gospodăriei	<input type="checkbox"/> Venituri din agricultură
<input type="checkbox"/> Venituri din prestații sociale (pensie, șomaj)	<input type="checkbox"/> Venituri provenite de la rude care lucrează în străinătate	<input type="checkbox"/> Alte venituri	<input type="checkbox"/> Nu răspund	

Apreciam și vă mulțumim pentru amabilitatea de a ne răspunde la întrebări !

Observații și concluzii:

.....

EXEMPLUL 4

LUCRARE DE LABORATOR

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>Turism și alimentație</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Tehnician în turism/ Tehnician în hotelărie</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ 9. Evaluarea oportunităților de piață</i>
<i>Modul</i>	<i>Marketing</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator</i>	<i>Investigarea nevoilor și a dorințelor clienților</i> <i>Aplicații practice privind metodele de scalare - diferențiala semantică, metoda ordonării rangurilor</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing.	9.2.13. Utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing.	9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing.

Suport teoretic:

Diferențiala semantică - persoanei cercetate i se solicită să-și exprime opiniile despre stimulul supus investigației (un produs, un serviciu, un magazin etc.), caracterizat printr-o serie de perechi de atribute bipolare. Între cele două componente adjectivale ale fiecărei perechi se inserează o scală - care de obicei are 3, 5 sau 7 nivele. Direcția și intensitatea opiniei persoanei se stabilește pe baza șirului pe care aceasta îl indică pe scala respectivă.

Ex: Imaginea cumpărăturilor referitoare la un anumit produs.

Foarte favorabilă _ _ _ _ _ Foarte nefavorabilă

Persoana cercetată va marca cu un "X" acel segment al scalei care corespunde imaginii sale despre produsul supus investigației.

Pentru a ușura prelucrarea și interpretarea datelor, o variantă mai evoluată înlocuiește segmentele scalei cu note (cifre) astfel:

Foarte favorabilă 5:4:3:2:1 Foarte nefavorabilă

După ce fiecare persoană investigată a încercuit numărul care exprimă imaginea sa, cercetătorul are posibilitatea să facă o medie a tuturor opiniilor, mai întâi pentru fiecare atribut supus cercetării (scoruri parțiale - medie aritmetică ponderată a notelor acordate fiecărei trepte a scalei cu numărul de opinii exprimate pentru treapta respectivă), stabilind apoi un punct final pe scală (scor final - medie aritmetică simplă a scorurilor parțiale), sintetizând imaginea eșantionului cercetat cu privire la produsul respectiv.

Această medie poate fi comparată apoi cu mediile obținute pentru alte produse sau servicii, cu mediile altor eșantioane sau cu media aceleiași eșantion obținută în altă perioadă de timp (interval).

Metoda ordonării rangurilor - Subiectului i se cere să considere toate alternativele odată, să le compare, apoi să le ordoneze în funcție de o anumită caracteristică (ex. în funcție de preferință).

Notarea treptelor scalei se face începând cu 1 (ultimul loc) și apoi crescător cu câte un punct pentru fiecare treaptă a scalei, către primul loc (nota 5, dacă este o scală cu 5 trepte/attribute cercetate).

Pentru interpretarea și analiza rezultatelor, în cazul metodei ordonării rangurilor se respectă aceiași pași ca în cazul diferențialei semantice, pentru calcularea scorurilor parțiale., apoi ordonarea atributelor cercetate în ordinea descrescătoare a scorurilor parțiale calculate.

Enunțul lucrării de laborator:

1. O anchetă efectuată asupra unui eșantion de 500 de persoane, clienți ai unei unități de cazare turistică, a furnizat următoarele distribuiri ale aprecierilor referitoare la cinci caracteristici ale unității respective:

<i>Atribute</i>	<i>Foarte favorabil</i>	<i>Favorabil</i>	<i>Nici-nici</i>	<i>Nefavorabil</i>	<i>Foarte nefavorabil</i>
<i>Diversitatea serviciilor suplimentare</i>	150		100	100	50
<i>Prețul serviciilor</i>	100	150		50	50
<i>Personalul</i>	50	150	100	100	
<i>Calitatea serviciilor</i>		100	70	80	190
<i>Ambianța</i>	110	70	90		60

2. Într-un chestionar, referitor la satisfacția clienților cu privire la serviciile oferite de unitățile de alimentație din oraș, întâlniți următoarea întrebare:
Vă rugăm să vă exprimați opinia (în funcție de preferințele dumneavoastră) cu privire la mai multe caracteristici ale unui restaurant.

<i>Atribute</i>	<i>I</i>	<i>II</i>	<i>III</i>	<i>IV</i>	<i>V</i>
<i>Diversitatea preparatelor oferite</i>					
<i>Prețul preparatelor</i>					
<i>Atitudinea personalul de servire</i>					
<i>Accesibilitatea restaurantului (căile de acces)</i>					
<i>Ambianța restaurantului</i>					

Sarcini de lucru:

- Pentru aplicația 1
 - a. Completarea spațiilor libere din tabel;
 - b. Calcularea scorului global obținut pentru această unitate de cazare;
 - c. Caracterizarea scorului obținut.
- Pentru aplicația 2
 - a. Precizarea metoda de scalare ce va fi utilizată pentru întrebare;
 - b. Construirea unui răspuns la întrebare, ca fiind în situația celui care a primit chestionarul.

Rezolvarea sarcinilor de lucru:

- Pentru aplicația 1

a. completarea spațiilor libere din tabel:

Diversitatea serviciilor suplimentare: $500 - 150 - 100 - 100 - 50 = 100$

Prețul serviciilor: $500 - 100 - 150 - 50 - 50 = 150$

Personalul: $500 - 50 - 150 - 100 - 100 = 100$

Calitatea serviciilor: $500 - 100 - 70 - 80 - 190 = 60$

Ambianța: $500 - 110 - 70 - 90 - 60 = 170$

Atribute	Foarte favorabil	Favorabil	Nici-nici	Nefavorabil	Foarte nefavorabil
Diversitatea serviciilor suplimentare	150	100	100	100	50
Prețul serviciilor	100	150	150	50	50
Personalul	50	150	100	100	100
Calitatea serviciilor	60	100	70	80	190
Ambianța	110	70	90	170	60

b. calcularea scorului global obținut pentru această unitate de cazare:

Pentru început se calculează scorurile parțiale:

Diversitatea serviciilor suplimentare:

$$S_1 = \frac{5 \times 150 + 4 \times 100 + 3 \times 100 + 2 \times 100 + 1 \times 50}{150 + 100 + 100 + 100 + 50} = \frac{750 + 400 + 300 + 200 + 50}{500} = \frac{1700}{500} = 3,4$$

Prețul serviciilor:

$$S_2 = \frac{5 \times 100 + 4 \times 150 + 3 \times 150 + 2 \times 50 + 1 \times 50}{150 + 100 + 100 + 100 + 50} = \frac{500 + 600 + 450 + 100 + 50}{500} = \frac{1700}{500} = 3,4$$

Personalul:

$$S_3 = \frac{5 \times 50 + 4 \times 150 + 3 \times 100 + 2 \times 100 + 1 \times 100}{150 + 100 + 100 + 100 + 50} = \frac{250 + 600 + 300 + 200 + 100}{500} = \frac{1450}{500} = 2,9$$

Calitatea serviciilor:

$$S_4 = \frac{5 \times 60 + 4 \times 100 + 3 \times 70 + 2 \times 80 + 1 \times 190}{150 + 100 + 100 + 100 + 50} = \frac{300 + 400 + 210 + 160 + 190}{500} = \frac{1260}{500} = 2,52$$

Ambianța:

$$S_4 = \frac{5 \times 110 + 4 \times 70 + 3 \times 90 + 2 \times 170 + 1 \times 60}{150 + 100 + 100 + 100 + 50} = \frac{550 + 280 + 270 + 340 + 60}{500} = \frac{1500}{500} = 3$$

Calcularea scorului global

$$S_{\text{global}} = \frac{3,4 + 3,4 + 2,9 + 2,52 + 3}{5} = \frac{15,22}{5} = 3,04$$

c. caracterizarea scorului global obținut:

Considerând că toate cele 4 criterii de evaluare sunt la fel de importante în aprecierea serviciilor unității de cazare studiate, putem aprecia că, în ansamblu, opinia este indiferentă (foarte ușor favorabilă), scorul mediu global (3,04), depășind cu puțin nivelul 3.

- Pentru aplicația 2

a. Precizarea metodei de scalare ce va fi utilizată pentru această întrebare:

- Metoda ordonării rangurilor

b. Răspunsul la această întrebare, în situația celui care a primit chestionarul.

Atribute	I	II	III	IV	V
Diversitatea preparatelor oferite			x		
Prețul preparatelor	x				
Atitudinea personalului de servire		x			
Accesibilitatea restaurantului (căile de acces)				x	
Ambianța restaurantului					x

Observații și concluzii:

(Vor fi formulate de către elevi după rezolvarea sarcinilor de lucru.)

.....
.....

EXEMPLUL 5

LUCRARE DE LABORATOR TEHNOLOGIC

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>TURISM ȘI ALIMENTAȚIE</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>TEHNICIAN ÎN TURISM</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ 14 Derularea activității în agenția de turism</i>
<i>Modul</i>	<i>Activitatea agenției de turism</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator/ lucrării practice</i>	<i>Produsele turistice</i> <ul style="list-style-type: none"><i>Tipologia produselor turistice;</i><i>Determinarea prețului unui produs turistic.</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
14.1.10. Cunoașterea algoritmului de calcul a prețului de vânzare al produselor turistice	14.2.9. Determinarea prețului de vânzare a serviciilor turistice prin aplicarea principiilor și proceselor matematice de bază	14.3.4. Implicarea activă în realizarea analizei de preț pentru un produs turistic pe care îl recomandă turiștilor

Suport teoretic

FIȘA DE DOCUMENTARE

Produsele turistice

- Tipologia produselor turistice;
- Determinarea prețului unui produs turistic

Produsul turistic este un ansamblu de bunuri materiale și servicii reunite într-o formă specifică - pachet de servicii - oferit spre vânzare clientului/turistului.

Calculul tarifului practicat pentru „excursiile interne“ se face pe baza „analizei de preț“, după cum urmează:

1. *determinarea cheltuielilor directe* în care se includ următoarele elemente de cheltuieli:

- **transport** - calculul contravalorii acestuia se face diferit în funcție de mijlocul de transport folosit:

- în cazul autocarului: nr. km parcurși x cost/km (conform contractului cu prestatorul).

- în cazul utilizării altor mijloace de transport (tren, avion): costul biletului x nr. de participanți.

- **cazare** - nr. nopți x tarif/loc/zi x nr. participanți plătitori.
- **alimentație** -preț (MD, D, C) x nr. participanți;
- **cheltuieli culturale** (nr. obiective x taxă intrare) x nr. participanți - cheltuieli organizator (eventual) sau alte cheltuieli;
- **cheltuieli șofer**, se includ: cazare, alimentație, (sau diurnă).
- **cheltuieli ghid**: includ: transport (în cazul folosirii altor mijloace de transport decât autocarul), cazare, alimentație, cheltuieli culturale (sau diurnă).

Pentru determinarea valorii pe turist a cheltuielilor cu șoferul și ghidul cuantumul acestor cheltuieli se împarte la numărul de participanți.

Toate aceste elemente de cheltuieli se determină atât ca valoare totală, cât și pe turist.

2. *Calculul valorii totale a cheltuielilor directe*

3. *Calculul valorii comisionului*: total cheltuieli directe x % comision (cuprins între 5-30%).

4. *Determinarea valorii TVA*: valoarea comisionului x % cotă TVA (conform legislației în vigoare - în prezent 19%).

5. *Efectuarea unor eventuale rotunjiri*.

6. *Determinarea prețului total de vânzare* prin adunarea la totalul cheltuielilor directe a valorii comisionului, TVA-ului.

Documentul specific analizei de preț

Analiza de preț - este documentul folosit pentru determinarea costului acțiunii turistice pornind de la programul turistic și de la următoarele elemente de cheltuieli:

- **Cheltuielile directe** din prestațiile asigurate de terți;
- **Cheltuielile directe** din prestațiile auto;
- **Asigurări** (numai pentru extern);
- **TVA**.

ANALIZA DE PREȚ NR. _____

Simbol _____

I. Denumirea excursiei (acțiunii) _____ perioada _____

grup minim _____ persoane.

II. Extras din program _____

III. Beneficiar _____ organizator grup _____ tel: _____

IV. CALCULAȚIA PREȚULUI DE VÂNZARE

Nr. crt.	Articole de calculație	Elemente de cheltuieli	Elemente de calcul	VALOAREA	
				Per turist	Totală
1.	CHELTUIELI DIRECTE	Masă			
2.		Cazare			
3.		Transport			
4.		Cheltuieli culturale			
5.		Cheltuieli organizator			
6.		Cheltuieli ghid			
7.		Cheltuieli șofer			
8.		Alte cheltuieli			
9.	TOTAL CHELTUIELI DIRECTE				
10.	ASIGURARE				
11.	COMISION				
12.	TVA COTA PROMOVARE				
13.	TOTAL COSTURI				
14.	TOTAL PREȚ DE VÂNZARE				

Data _____

Încasări:
(folul și nr. documentului)

Întocmit _____ 1. _____ lei

(organizator turism) _____ 2. _____ lei

3. _____ lei

Verificat _____ 4. _____ lei

(contabil șof) _____ 5. _____ lei

Luat la cunoștință, TOTAL: _____ LEI

(organizator grup)

Enunțul lucrării de laborator tehnologic:

Sunteți reprezentantul unei agenții de turism touroperatoare și primiți o cerere de ofertă din partea unui grup pentru un circuit de 2 zile (1 noapte) cu următoarele cerințe: grup de 10 persoane, mijloc de transport autocar, lungimea traseului 200km. Serviciile solicitate sunt: transport, cazare, masa (mic dejun+cină) pentru 2 zile.

Calculați tarifului practicat pentru „excursiile interne“ pe baza „analizei de preț“, având în vedere următoarea situație:

Modul de lucru:

- Identificarea elementelor de calcul;
- Determinarea cheltuielilor directe;
- Calculul valorii totale a cheltuielilor directe;
- Calculul valorii comisionului;
- Determinarea valorii TVA;
- Efectuarea unor eventuale rotunjiri;
- Determinarea prețului total de vânzare.

Rezultate obținute:

Cerințele temei	Rezultate obținute
Identificarea elementelor de calcul	Elementele componente analizei de preț: cheltuieli directe și alte cheltuieli
Determinarea cheltuielilor directe	Categorii de cheltuieli directe: <ul style="list-style-type: none">• Masa• Cazare• Transport• Cheltuieli culturale• Cheltuieli organizator• Cheltuieli ghid• Cheltuieli șofer• Alte cheltuieli
Calculul valorii totale a cheltuielilor directe	Suma tuturor cheltuielilor directe
Calculul valorii comisionului	Total cheltuieli directe x % comision (cuprins între 5-30%).
Determinarea valorii TVA	Valoarea comisionului x % cotă TVA (conform legislației în vigoare - în prezent 19%).
Efectuarea unor eventuale rotunjiri.	Dacă este cazul
Determinarea prețului total de vânzare	Adunarea la totalul cheltuielilor directe a valorii comisionului, TVA-ului

ANALIZA DE PREȚ NR. _____

Simbol _____

I. Denumirea excursiei(acțiunii) _____ perioada _____

Grup minim _____ persoane.

II. Extras din programul _____

III. Beneficiar _____ organizator grup _____ telefon: _____

IV. CALCULAȚIA PREȚULUI DE VÂNZARE

Nr. crt	Articole de calculație	Elemente de cheltuieli	Elemente de calcul	VALOAREA	
				Per turist	Totală
1.	Cheltuieli directe	Masa	50x2=100 100x10=1000	100	1000
2.		Cazare	80x1=80 80x10=800	80	800
3.		Transport	200x8=1600 1600/10=160 160x10=1600	160	1600
4.		Cheltuieli culturale	-	-	-
5.		Cheltuieli organizator	-	-	-
6.		Cheltuieli ghid	30x2=60 60/10=6 6x10=60	6	60
7.		Cheltuieli șofer	20x2=40 40/10=4 4x10=40	4	40
8.		Alte cheltuieli			
9.	TOTAL CHELTUIELI DIRECTE			350	3500
10.	ASIGURARE				
11.	COMISION (comision x cheltuieli directe) 350x10% =35 3500x10%=350			35	350
12.	TVA (comisoain x TVA) 35x19%=6,65 350x19%=66,50			6,65	66,50
13.	TOTAL COSTURI (cheltuieli directe+comision+T.V.A.)			391,65	3916,5
14.	TOTAL PREȚ DE VÂNZARE (total costuri rotunjit)			392	3917

Data _____

Întocmit _____

Verificat _____

Observații și concluzii:

.....

EXEMPLUL 6

LUCRARE DE LABORATOR/LUCRARE PRACTICĂ

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>Turism și alimentație</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Tehnician în gastronomie</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie</i>
<i>Modul</i>	<i>Producția gastronomică</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator/lucrării practice</i>	<i>Piața produselor de tip catering: Verificarea calității produselor catering și întocmirea documentelor specifice condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
15.1.45. Prezentarea metodelor de verificare a calității produselor și de întocmire a documentelor specifice. 15.1.46. Precizarea condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering.	15.2.43. Verificarea indicilor de calitate ai produselor de tip catering. 15.1.44. Întocmire a documentelor specifice. 15.1.45. Verificarea condițiilor de conservare și păstrare a produselor de catering precum și a serviciilor suplimentare.	15.3.28. Implicarea independentă și responsabilă în verificarea calității produselor de tip catering și în asigurarea condițiilor de păstrare și conservare a acestora.

Suport teoretic:

Activitatea de catering constă în aprovizionarea cu materii prime, pregătirea, livrarea și servirea preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a băuturilor sau/și organizarea de evenimente sociale (nunți, aniversări etc.) și de afaceri (bufete, cocteiluri etc.) în alte locuri (sedii de firme, instituții) decât restaurantele, de către unități specializate, la comanda unui client (persoană fizică sau juridică).

Producția în sistem catering prezintă o serie de particularități:

- presupune o prelucrare primară a materiilor prime, independentă de natura produsului în care se vor regăsi în final;
- simplificarea tehnologiilor clasice de procesare a alimentelor prin standardizarea și reducerea numărului de operații unitare;

- alegerea celor mai accesibile și simple metode de conservare a produselor de tip catering, care oferă posibilitatea unei conversii cât mai simple și rapide (refrigerare, congelare, deshidratare, termosterilizare etc.).

Principalele sisteme de catering sunt: sistemul centralizat de catering și sistemul comercial de catering.

Sistemul centralizat de catering reprezintă un ansamblu de structuri organizatorice de macroproducție, conservare și distribuție pe piață a sortimentelor de preparate tip catering, care necesită o prelucrare minimală înainte de consum. Acest sistem cuprinde etapele de: achiziție, păstrare a componentelor de constituire a produsului de catering, prelucrare primară și termică, porționare-ambalare, conservare, păstrare, distribuție a produsului de catering pe piață. Producția centralizată presupune, de cele mai multe ori, separarea producției de sistemul de servire a produselor de catering în timp și/sau spațiu.

Sistemul comercial de catering reprezintă un ansamblu de structuri organizatorice, care asigură ofertarea directă (vânzarea) sau după o prelucrare minimală a produsului de catering, cu servire în unități specializate. Sistemul cuprinde etapele de: depozitare temporară, conversie-regenerare, finisare, servire.

Un sistem de catering se poate organiza în următoarele variante: tip “cook-chill”, tip “cook-freeze”, tip “sous-vide” etc.

Schema activității de catering:



Fișa de documentare nr. 1
Sistemul de catering tip “cook-chill”

Caracteristici	“Cook-chill” este un sistem de catering bazat pe o pregătire culinară completă a alimentelor, urmată de răcirea rapidă a produsului “ready-to-serve” la $0-3^{\circ}\text{C}$ și păstrarea în stare refrigerată, până la regenerarea termică aplicată imediat înainte de servire/consum.
Etapele procesului tehnologic	<ol style="list-style-type: none"> 1. achiziția alimentelor de start în procesarea catering; 2. depozitarea alimentelor de start în procesarea catering; 3. prelucrarea primară; 4. prelucrarea termică; 5. porționarea în bucăți cu grosime sub 50 mm, în maximum 30' de la finalizarea tratamentului termic, pentru păstrarea aspectului, aromei, caracteristicilor nutriționale și de inocuitate; 6. refrigerarea rapidă, în 90' trebuie atinsă temperatura de $0-3^{\circ}\text{C}$;


	7. regenerarea termică în maximum 30' de la scoaterea din frigider. Temperatura de 70°C trebuie menținută minimum 2' înainte de servire.
Depozitare	Depozitare în stare refrigerată la 0-3°C; temperatura trebuie menținută constantă pe întreaga perioadă de păstrare. Stocul de produse va fi consumat după maximum 5 zile de păstrare în stare refrigerată.
Distribuție	Distribuția în containere de refrigerare pentru transportul pe distanțe mici și în vehicule dotate cu sisteme de refrigerare, pe distanțe mari. Dacă înainte de regenerare temperatura a crescut în timpul distribuției la 5-10°C produsul va fi consumat în maximum 12 ore sau distrus. Dacă temperatura depășește valoarea de 10°C înainte de servire, produsul trebuie distrus.
Servire	Acest sistem este utilizat pe larg în unitățile de catering ce deservește spitalele, școlile, sanatoriile, dar și în restaurante ale unităților de turism și hoteluri.

**Fișa de documentare nr. 2
Sistemul de catering tip “cook-freeze”**

Caracteristici	<p>“Cook-freeze” este un sistem specializat de producție și distribuție a produselor de tip catering, care permite utilizatorilor săi (caterers) să introducă în consum produsele după maximum 3-4 luni de păstrare în stare congelată.</p> <p>“Cook-freeze” utilizează un sistem de producție similar cu cel al sistemului “cook-chill”. Totuși, unele rețete trebuie să fie modificate prin eliminarea componentelor instabile în condițiile de procesare și congelare.</p>
Etapele procesului tehnologic	<ol style="list-style-type: none"> 1. achiziția alimentelor proaspete pe baza specificațiilor standard de calitate; 2. depozitarea alimentelor în condiții controlate, de igienă perfectă, evitându-se contaminarea încrucișată și promovându-se rotația stocurilor; 3. prelucrarea primară a alimentelor care include toate operațiile anterioare prelucrării termice, etapele tehnologice de prelucrare primară și prelucrare termică fiind separate în timp și spațiu, din motive de securitate alimentară; 4. prelucrarea termică până la formarea caracteristicilor de digestibilitate, senzoriale și de inocuitate, specifice unui produs cu o pregătire culinară corectă. Temperatura de 70°C trebuie atinsă în centrul termic al produsului și menținută 2'; 5. porționarea alimentelor în mai puțin de 30' de la finalizarea prelucrării termice și înainte de congelarea rapidă. Porțiile vor avea o grosime maximă de 50 mm; 6. congelarea rapidă, după maximum 30' de la finalizarea gătirii. În maximum 90' de la intrarea în congelator/blast chiller se va atinge temperatura de -5°C în centrul termic al porției, continuându-se răcirea până la temperatura de conservare/depozitare (-18°C); 7. regenerarea include etapele de decongelare, până la temperatura de +3°C și încălzirea la 70°C pentru minimum 2'.
Depozitare	Depozitarea produsului congelat pentru o perioadă mai mare de 8 săptămâni se face la temperatura de -18°C, fără modificări semnificative ale caracteristicilor organoleptice și valorii nutritive.

	Controlul stocurilor, prin marcarea acestora, urmărirea până la data expirării și rotația stocurilor sunt esențiale în această etapă de procesare catering.
Distribuție	Distribuția se face în containere-congelator pe distanțe mici și vehicule dotate cu sisteme de congelare pe distanțe mari.
Servire	Servirea este imediată și se face la o temperatură care nu trebuie să coboare sub 63°C (pentru produsele servite în stare caldă). Orice aliment regenerat și necomandat trebuie distrus și nu reîncălzit sau reintrodus în frigider.

Fișa de documentare nr. 3
Sistemul de catering tip “sous-vide”

Caracteristici	<p>Sistemul “sous-vide” presupune ambalarea sub vid a produsului porționat, gătită în atmosferă de abur sub presiune și răcirea rapidă în baie de apă cu gheață.</p> <p>Obiectivul acestui sistem de catering este de a raționaliza procedurile de prelucrare, în sensul eliminării efectelor negative asupra calității produselor oferite.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
Etapele procesului tehnologic	<ol style="list-style-type: none"> 1. prelucrarea primară a ingredientelor și introducerea porțiilor individuale de produs în pungi speciale din material plastic; 2. închiderea ambalajului sub vid; 3. prelucrarea termică în atmosfera unui cuptor cu injecție de abur sub presiune (100°C/1000 mbari). Temperatura și durata se stabilesc în funcție de tipul produsului; 4. refrigerarea rapidă a produsului prelucrat termic, la 3°C, în răcitoare cu apă și gheață sau cu circulație forțată de aer răcit; 5. regenerare înainte de servire în apă fierbinte sau în cuptor cu injecție de abur.
Depozitare	Până la utilizarea în consum, conservarea se realizează prin refrigerare ultrarapidă (0-3°C/6-21 de zile). Durata de păstrare (conservare) este prelungită prin acțiunea cumulată a vidului, temperaturii de pasteurizare și a sistemului de ambalare (pungi din material plastic).
Distribuție	Depozitare și distribuție la temperatura de 3°C.
Servire	Servirea este imediată și se face la o temperatură care nu trebuie să coboare sub 63°C (pentru produsele servite în stare caldă). Sistemul “sous-vide” previne modificarea culorii produselor vegetale (mere, pere, căpșuni, salate) și râncezirea (carne, pește, sosuri, garnituri etc.).

Enunțul lucrării practice:

Transpuneți, la alegere, o fișă de documentare într-o hartă conceptuală.

Organizarea activității:**METODA INVESTIGAȚIA ȘI METODA HARTA CONCEPTUALĂ****Metoda investigației:**

Investigația este metoda prin care elevul rezolvă o sarcină didactică aplicând în mod creator cunoștințele însușite, având posibilitatea de a explora situații noi de învățare în timpul unei ore de laborator tehnologic/ de instruire practică. Metoda necesită stabilirea unei sarcini de lucru cu instrucțiuni concrete, înțelegerea lor de către elevi înainte de a se apuca de rezolvare, prin care să dea dovada acumulării de noi cunoștințe și a capacității de sinteză a informațiilor.

Metoda Harta conceptuală este:

- un instrument important pentru predarea, învățarea, cercetarea și evaluarea la toate nivelurile și toate disciplinele;
- modalitate de organizare logică și vizuală a informațiilor, evidențiind relațiile dintre diverse concepte și idei;
- reprezentare grafică a componentelor unui proces sau concept, precum și a relațiilor dintre ele;
- oglindă a modului de gândire a celui care o elaborează;
- dezvoltă creativitatea și spiritul inventiv.

Mod de organizare a activității/a clasei: Individual

Resurse materiale:

Foi A4/foi flipchart

Pixuri/markere multicolor

Calculator/laptop/tabletă

Aplicații online:

- ✓ <https://www.mindmup.com/>
- ✓ <https://bubbl.us>
- ✓ <https://coggle.it/>

Durată: 90 minute

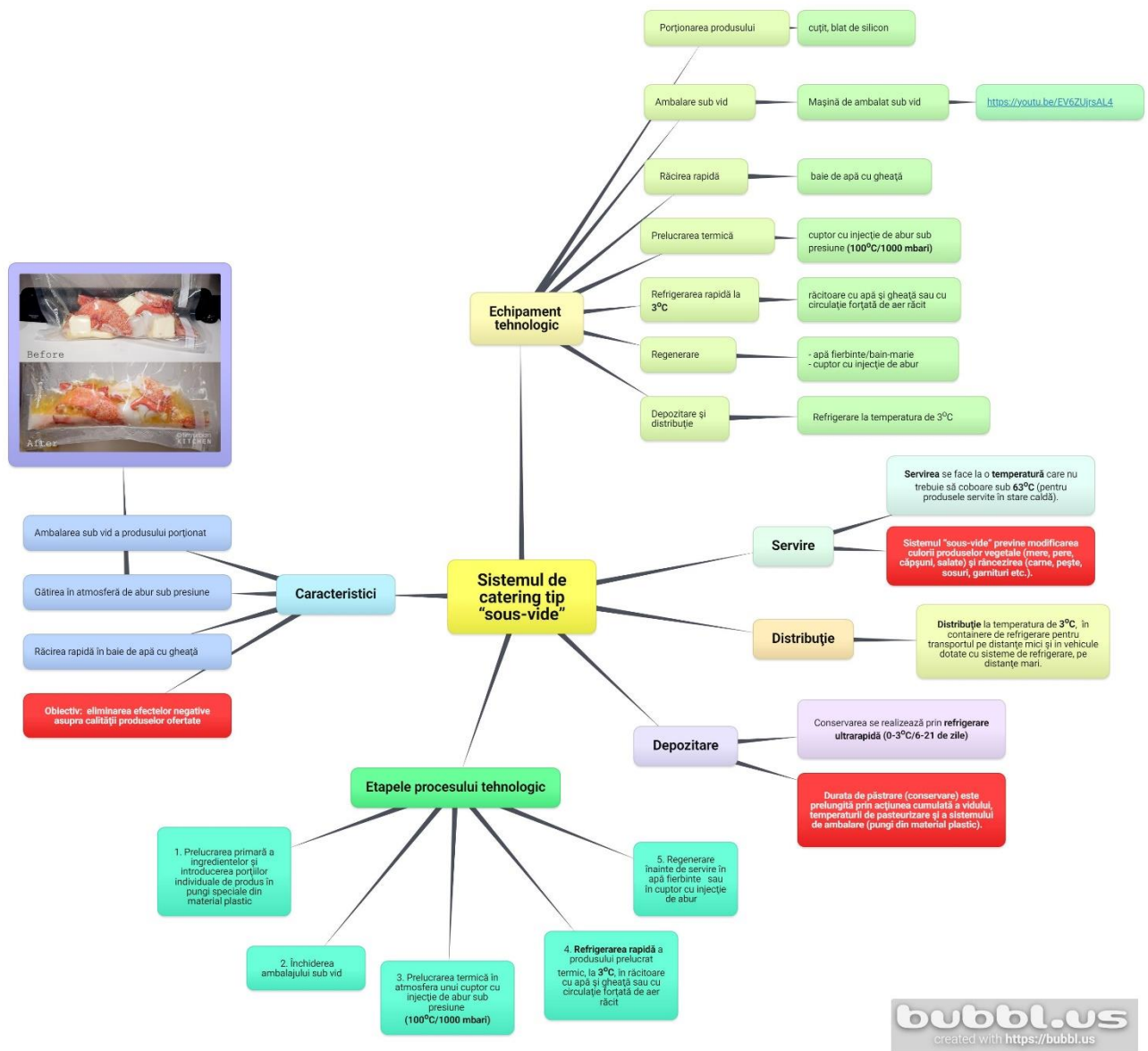
Modul de lucru:

1. Analizarea caracteristicilor sistemelor de catering tip “cook-chill”, tip “cook-freeze”, tip “sous-vide”.
2. Transpunerea informațiilor legate de pregătirea produselor de tip catering, selectate din fișa de documentare, într-o hartă conceptuală.
3. Realizarea hărții conceptuale în format letric sau online (utilizând una din aplicațiile propuse).

Rezultate obținute:

- model de hartă conceptuală obținută de elevi:

HARTĂ CONCEPTUALĂ Sistemul de catering tip "sous-vide"



Observații și concluzii:

.....

.....

EXEMPLUL 7

LUCRARE DE LABORATOR/LUCRARE PRACTICĂ

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>Turism și alimentație</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>Servirea în restaurație</i>
<i>Modul</i>	<i>Servirea în restaurație</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema lucrării de laborator/lucrării practice</i>	<i>Servirea preparatelor de bază sau a preparatelor de felul 2</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.8. Prezentarea sortimentului de preparate de bază sau preparate de felul 2; 9.1.9. Descrierea etapelor de servire a preparatelor de bază, specifice fiecărui tip de sistem de servire.	9.2.13. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele de bază din meniu; 9.2.14. Preluarea de la clienți a comenzii pentru preparatele de bază și transmiterea acesteia la secție; 9.2.15. Preluarea de la secție a preparatelor de bază și transportarea la masă; 9.2.16. Servirea preparatelor de bază prin diferite sisteme de servire specifice; 9.2.17. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor de bază.	9.3.8. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a rolului și calității preparatelor de bază pentru diferite categorii de clienți; 9.3.9. Implicarea activă și responsabilă pentru realizarea, individual sau în echipă, a operațiilor specifice de servire a preparatelor de bază, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales, normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

Suport teoretic:

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Preparatele din carne (fripturile) sunt apreciate de publicul consumator datorită valorii nutritive ridicate și a faptului că se digeră cu ușurință. Aceste preparate sunt multiple, în funcție de specialitățile de carne din care se pregătesc și tehnologia de preparare. Se servesc și se consumă cu garnituri și salate.

Pentru a **prelua comanda** de la consumatori, chelnerul având suportul de notat (blocnotes, tabletă, telefon), se apropie de masă și se adresează persoanei identificate în ipostaza de conducător al grupului sau tuturor celor aflați la masă, cu formule de adresare,

adaptate situației, dând dovadă de amabilitate și politețe, pentru a afla care sunt preferințele consumatorilor.

Chelnerul trebuie să fie calm, să dea toate explicațiile cerute, să ajute cu recomandări, clare, corecte și competente, notând cu atenție comanda primită.

După primirea comenzii, pentru toți clienții de la masă, ospătarul va repeta verbal ceea ce și-a notat, pentru a stabili exact preparatele și băuturile și a crea o atmosferă destinsă între consumatori și personalul de servire. În funcție de meniul comandat, chelnerul va efectua operațiile de completare a mise-en-place-ului cu obiectele care lipsesc și sunt necesare consumării preparatelor comandate. Comenzile primite de la consumatori se transmit la secția prin intermediul aplicației sau a bonurilor de marcaj.

Chelnerul se retrage la consolă sau la oficiu pentru a completa în aplicația electronică a restaurantului sau pentru a întocmi bonurile necesare pentru gestionarea corectă a comenzilor din salonul de servire.

Servirea directă, cu ajutorul cleștelui, se practică în cazul când fripturile sunt tranșate și montate pe platou de la bucătărie, sau de la grătar și sunt însoțite de garnituri. Se aduc la masă în felul următor: platoul se aduce pe antebrațul și mâna stângă acoperite cu ancărul împăturit. Cleștele este așezat pe platou cu mânerul spre chelner.

Servirea se face pe partea stângă a clientului, în farfuria mari întinse, calde, care sunt așezate pe masă în prealabil. Cleștele se folosește la așezarea tranșei de friptură pe farfurie, spre marginea cea mai apropiată de client. Garnitura se așază în partea opusă, rămasă liberă spre emblemă, de la dreapta spre stânga.

La un preparat din carne, de regulă, se servesc trei sortimente de garnituri, de culori diferite și cu consistență cât mai asemănătoare. Trebuie să se acorde atenție ca montarea pe farfurie să se facă fără ca sortimentele de garnituri să se amestece între ele și să fie așezate cât mai estetic, în mod distinct.

Farfuriile se pot aduce încălzite o dată cu platoul cu fripturi. În acest caz, platoul va fi prins între degetul mare și celelalte degete de la mâna stângă de mijlocul laturii, farfuriile fiind fixate pe antebraț. Pe partea dreaptă a clienților vor fi schimbate farfuriile-suport cu cele calde, apoi platoul se așază peste ancăr în lungimea antebrațului stâng, efectuându-se servirea ca în primul caz.

După consumarea fripturilor cu garnituri și salate, se efectuează **operațiunile de debarasare** a meselor de obiectele de inventar folosite la consumarea preparatelor într-o anumită ordine. Pentru debarasarea mesei de farfurii și tacâmuri, se verifică dacă tacâmurile folosite sunt așezate corect pe farfurie, adică cuțitul și furculița paralele cu mânerul spre partea dreaptă. În cazul în care acestea au altă poziție chelnerul efectuează această operație cu multă discreție. Dacă unul din tacâmuri are mânerul în partea stângă, chelnerul trece mai întâi pe partea stângă a clientului și așază tacâmul respectiv corect pe farfurie. Apoi trece în partea dreaptă a clientului și ridică farfuria cu tacâmul respectiv și eventualele părți din preparat neconsumate. În spatele clientului începe să execute operațiile de debarasare la două sau trei farfurii, în funcție de cantitatea de resturi rămase pe farfurii. Debarasarea mesei de sositie, oliviere, presărătoare de sare se face cu ajutorul tăvii de serviciu, prin efectuarea operațiilor descrise la temele anterioare. Preluarea de pe masă a acestor obiecte de inventar se va face printre consumatori, pe spații disponibile, fără ca aceștia să fie deranjați.

Activitate practică, (6 ore - 300 minute), va fi realizată prin **metoda Gândiți / Lucrați în perechi / Comunicați**, metodă care își propune în egală măsură să îi mobilizeze pe elevi să ia decizii atât singuri cât și în echipe de lucru mai mici sau mai mari, pornind de la o sarcină de lucru stabilită conform programului zilnic.

- **Gândiți** - individual, fiecare elev elaborează răspunsul solicitat la o sarcină propusă de profesor, completând o fișă de lucru sau schițând modul de lucru necesar pentru atingerea obiectivelor propuse.

- *Lucrați în perechi* - elevii, împărțiți în perechi, după un criteriu bine stabilit își comunică unul altuia ideile, se ascultă, caută un consens sau o abordare comună în rezolvarea sarcinii, îmbunătățirea abordării venind ca urmare a discuțiilor.
- *Comunicați* - rezultatele obținute în perechi se pot multiplica în grupuri mai mari de 4-6 elevi care găsesc un răspuns comun pe care îl prezintă clasei.

Enunțul lucrării de laborator/lucrării practice:

Realizați servirea cu cleștele de pe platou a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci.

Organizarea a activității:

- Profesorul anunță tema zilei ”Servirea cu cleștele de pe platou a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci” și le prezintă elevilor metoda de lucru pentru această activitate practică. (10 minute)
- Elevii primesc Fișă de lucru pe care o completează, individual, cu etapele pe care trebuie să le efectueze pentru a realiza *Servirea cu cleștele de pe platou a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci*; (40 minute)
- Elevii sunt împărțiți în perechi, prin tragere la sorți și sunt îndemnați să se pună de acord asupra modului de realizare a sarcinii, pentru ca ulterior, fiecare dintre ei să efectueze servirea pentru colegul său, care va îndeplini rolul de client; (20 minute)
- Fiecare elev execută servirea respectând fișa de lucru finalizată în pereche, la final evaluându-și reciproc activitatea desfășurată; (50 minute)
- Profesorul indică modul în care se vor combina câte 3 grupe pentru a-și împărtăși observațiile în urma activităților desfășurate, precizând că fiecare pereche se va organiza astfel încât să realizeze servirea celorlalți 4 colegi din cele 2 grupe cu care urmează să comunice și să lucreze împreună; (10 minute)
- Elevii comunică observațiile pe baza fișelor de lucru îmbunătățite în pereche și fiecare pereche se organizează pentru a efectua, pe rând, servirea pentru 4 clienți, reprezentați de colegii din celelalte grupe; (20 minute)
- Elevii efectuează operațiile de servire și își corectează, pe parcurs, aspectele pe care ceilalți colegi sau profesorul sugerează cum ar putea fi efectuate corect în condițiile de lucru date; (100 minute)
- La finalul activității, cu Fișa de documentare (din portofoliu) și cu Fișele de lucru completate, elevii sunt rugați să ofere un feed-back al activității, evidențiind aspectele pozitive identificate și aspectele care pot fi îmbunătățite în activitățile viitoare; (30 minute)
- Elevilor li se oferă o Fișă de lucru pentru tema ” *Servirea la gheridon a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci*”, recomandându-li-se să o completeze folosind fișa de documentare și un video despre servirea la gheridon a fripturilor <https://www.youtube.com/watch?v=YC6MpPZRE4Y&t=18s>. Pe baza fișei se va desfășura activitatea practică de data viitoare. (20 minute)

Activitatea practică se desfășoară în *Laboratorul de tehnica servirii* dar poate fi efectuată și la agentul economic dacă acesta dispune de un spațiu în care pot fi desfășurate astfel de activități.

Profesorul poate organiza activitatea în așa fel încât grupele să se constituie în raport cu numărul de elevi din clasă și să fie respectat principiul metodei **Gândiți / Lucrați în perechi / Comunicați** și să fie atinse rezultatele așteptate de la aplicarea acestei metode didactice.

Modul de lucru:

1. Realizarea/completarea mise-en-place-ului pentru servirea cu cleștele de pe platou a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci;
2. Aducerea platoului cu preparate;
3. Poziționarea corectă a chelnerului, în partea stângă a clientului,

4. Servirea cu cleștele de pe platou a cotletului de porc la grătar cu cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci, respectând etapele de lucru;
5. Manevrarea corectă a cleștelui ospătarului;
6. Preluarea cu cleștele a tranșei de carne ;
7. Așezarea tranșei de carne pe farfurie, pe partea apropiată clientului
8. Transferarea garniturilor de cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci pe farfuria clientului;
9. Retragera ospătarului și deplasarea la următorul client;
10. Debarasarea mesei după servirea fripturii.

Rezulate obținute:

Nr. crt.	Etapa	Activități efectuate / obiecte necesare
1.	Completarea mise-en-place-ului	Obiecte de servire necesare: - - -
2.	Aducerea platoului cu preparate	
3.	Poziționarea corectă a chelnerului, în partea stângă a clientului,	
4.	Descrierea servirii clienților: - utilizarea corectă a cleștelui ospătarului; - preluarea cu cleștele a tranșei de carne ; - așezarea tranșei de carne pe farfurie, pe partea apropiată clientului - transferarea garniturilor de cartofi gratinați și pilaf cu ciuperci pe farfuria clientului;	
5.	Retragerea ospătarului și deplasarea la următorul client.	
6.	Debarasarea mesei după servirea fripturii.	

Observații și concluzii:

.....

Repere metodologice pentru aplicarea curriculumului la clasa a XI-a, în anul școlar 2023-2024

EXEMPLUL 1

PROBĂ PRACTICĂ

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	<i>Turism și Alimentație</i>
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Organizator banqueting</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ 16. Desfășurarea activităților de servire în restaurație</i>
<i>Modul V</i>	<i>Coordonarea activității de servire</i>
<i>Clasa</i>	<i>a XI-a</i>
<i>Tema probei practice</i>	<i>Activitățile din bar - servirea berii</i>

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
16.1.25 Prezentarea particularităților activității de servire în bar	16.2.30 Desfășurarea activităților specifice barului ca unitate de alimentație	16.3.16 Implicarea activă în derularea acțiunilor de preparare și servire a diferitelor produse și băuturi, de calcul al prețurilor și după caz de degustare a băuturilor, respectând planul activităților din baruri

Enunțul probei practice:

Pentru un grup de 4 (patru) persoane serviți 2 (două) beri la doză și 2 (două) beri la draft, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa în vederea servirii următorilor clienți.

Sarcini de lucru:

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Transportul și servirea berii la doză pentru două persoane;
3. Transportul și servirea berii la draft pentru două persoane;
4. Respectarea regulilor de servire și protocol;
5. Debarasarea mesei;
5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

Pentru proba orală, descrieți modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.

Timp de lucru: 30 minute

Grila de evaluare:

Criteria de evaluare	Punctaj	Indicatori de evaluare	Punctaj pe indicator
1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30 p	Organizarea ergonomică a locului de muncă	10
		Stabilirea obiectelor de inventar necesare realizării sarcinii de lucru	10
		Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sarcina primită	10
2. Realizarea sarcinii de lucru	40 p	Servirea berii la doză respectând regulile de servire și protocol	15
		Servirea berii la draft respectând regulile de servire	15
		Debarasarea mesei	5
		Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, PSI și protecția mediului	5
3. Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru	30 p	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de servire de cea mai bună calitate.	20
		Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate	10

EXEMPLUL 2

PROBĂ PRACTICĂ

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
<i>Calificarea profesională</i>	ORGANIZATOR BANQUETING
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	URÎ 16. Desfășurarea activităților de servire în restaurație
<i>Modul V</i>	COORDONAREA ACTIVITĂȚII DE SERVIRE
<i>Clasa</i>	a XI-a
<i>Tema probei practice</i>	Alcătuirea listelor meniu

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
16.1.10. Prezentarea principiilor de redactare a listei meniu. 16.1.11. Precizarea funcțiilor listei meniu.	16.2.12. Alegerea variantelor de liste meniu adaptate specificului unității de alimentație. 16.2.13. Întocmirea diferitelor variante de liste de meniu în concordanță cu specificul unității, respectând principiile de redactare a listei meniu.	16.3.6. Implicarea activă și responsabilă, individual și în echipă, în realizarea diferitelor variante de liste de meniuri, pe baza unei bune informări, respectând regulile de comunicare scrise în limba română, maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

Organizarea activității:

- Organizarea în grupe de câte 4 membri.
- Alegerea liderului fiecărei grupe.
- Tragerea la sorți a tipului de listă meniu de către liderii de grup.
- Stabilirea de către liderii de grup, împreună cu membrii grupului, a planului de lucru.
- Repartizarea sarcinilor de lucru fiecărui membru.

Enunțul probei practice:

Realizați o listă meniu, respectând criteriile de întocmire și redactare (anexa 2-suport teoretic).

Sarcini de lucru:

1. Realizarea copertii listei meniu (aspect și conținut), în concordanță cu specificul unității, respectând principiile de redactare a listei meniu.
2. Realizarea conținutului listei meniu în concordanță cu specificul unității și tipul de listă.
3. Redactarea conținutului listei respectând principiile de redactare a listei meniu: font (dimensiune, colorit, unitate de stil); încadrare în pagina; ortografie.
4. Prezentarea de către fiecare grupă a listei meniu realizată în 10-15 min/grupă.
5. Analizarea și evaluarea de către fiecare grupă a listelor meniu realizate de celelalte grupe, completând *Fișa de evaluare listă meniu* (anexa 1)- timp de lucru 1 oră.
6. Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, PSI și protecția mediului, pe parcursul întregii activități.

Grila de evaluare:

Criteria de evaluare	Punctaj	Indicatori de evaluare	Punctaj pe indicator
1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30 p	Organizarea ergonomică a locului de muncă.	10p
		Alegerea metodelor și mijloacelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție sarcina primită	10p
		Implicarea activă și responsabilă, individual și în echipă, în realizarea listei meniuri, pe baza unei bune informări.	10p
2. Realizarea sarcinii de lucru	40 p	Realizarea listei meniuri	25p
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizarea copertii listei meniuri (aspect și conținut) în concordanță cu specificul unității, respectând principiile de redactare a listei meniuri: grafica (colorit, imagini, aspect general, relevanță); font (stil, dimensiune, colorit); conținut (nume unitate/sigla, date de contact). 	5p
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizarea conținutului listei meniuri în concordanță cu specificul unității și tipul de listă: grupe de preparate/bauturi (concordanța cu tipul de unitate și de listă, respectarea ordinii de înscriere); sortimente de preparate/băuturi (concordanță cu tipul de unitate, număr sortimente/grupă, respectarea ordinii de înscriere); informații cu privire la orarul de functionare, gramjul/ porție, componentele preparatelor ș.a. 	15p
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redactarea conținutului listei respectând principiile de redactare a listei meniuri: font (dimensiune, colorit, unitate de stil); încadrare în pagina; ortografie. 	5p
		Analizarea și evaluarea obiectivă și responsabilă a listelor meniuri realizate de colegi.	10p
		Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, PSI și protecția mediului.	5p
3. Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru	30 p	Prezentarea structurată, coerentă, clară.	15p
		Utilizarea în prezentare a unor strategii eficiente și mijloace de comunicare potrivite.	5p
		Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate.	10p

Observații și concluzii:

.....

.....

Fișa de evaluare listă meniu

Grupa nr.

Membrii grupei:

1..... 3.....

2. 4.....

Criterii de evaluare	Punctaj maxim	Punctaj acordat/constatări							
		Lista meniu gr. 1		Lista meniu gr. 2		Lista meniu gr. 3		Lista meniu gr. 4	
		Punctaj acordat	Constatări	Punctaj acordat	Constatări	Punctaj acordat	Constatări	Punctaj acordat	Constatări
Coperta	20								
Grafica: colorit, imagini, aspect general, relevanta.	5								
Font: stil, dimensiune, colorit.	5								
Continut: nume unitate/sigla, date de contact.	10								
Interior	80								
1. Redactare	20								
Font : dimensiune, colorit, unitate de stil.	8								
Incadrare in pagina	2								
Ortografie	10								
2. Continut	60								

Grupe de prep/bauturi: concordanța cu tipul de restaurant și de lista, ordinea în care sunt înscrise.	25								
Sortimente de prep./bauturi: concordanța cu tipul de restaurant, număr sortimente/ grupă, ordinea în care sunt înscrise.	25								
Informații cu privire la orarul de funcționare, gramjul/ porție, componentele preparatelor ș.a.	10								
TOTAL	100								

Elaborarea și redactarea listelor de preparate și băuturi

Lista de preparate reprezintă un index (pe un suport) al tuturor preparatelor/ băuturilor gata pregătite sau care pot fi pregătite la comandă, oferite clientului spre alegere. Listele pot conține și meniuri (de obicei pe un suport separat), precum și băuturile posibil a fi asociate preparatelor.

1. Funcțiile listei meniu

- Este un instrument de promovare.
- Reprezintă oferta de produse și servicii a restaurantului.
- Oferă informații referitoare la prețurile practicate.
- Reprezintă o modalitate de educare a modului de alimentație (nutriție).

2. Modele de prezentare a listei meniu

▪ *Lista album*

Avantaje: Este ușor de manipulat pentru client, fiecare pagină poate conține preparatele/vinurile dintr-o anumită grupă care poate fi schimbată ușor, atunci când multe din acestea sunt epuizate.

Dezavantaje: Este groasă (pagini multe) și necesită o citire de lungă durată. În nici un caz, lista nu trebuie să se transforme într-un catalog de preparate. În general, s-a constatat că, cu cât lista este mai voluminoasă, cu atât rentabilitatea producției culinare devine critică.

▪ *Lista mare (lista standard - de 2 pagini)*

Este de preferat să fie realizate astfel de liste pentru fiecare limbă străină în parte și oferite atunci când este cazul. Cele realizate prin adăugarea traducerii preparatelor într-una sau mai multe limbi străine după denumirile românești sunt prea încărcate, obligând astfel pe toți clienții să le parcurgă.

Avantaje: Este spectaculoasă, oferind o vedere de ansamblu asupra preparatelor/ băuturilor oferite.

Dezavantaje: Alegerea este mai complicată; este dificil de utilizat pentru restaurantele care propun puține preparate/băuturi; când multe preparate/băuturi s-au epuizat, este necesar să se schimbe toată lista.

Variante prescurtate ale listei standard:

- *Lista zilei* (conține oferta cu preparatele gata pregătite pentru o zi);
- *Lista pentru cină* (cu preparate specifice pentru cină);
- *Lista pentru copii* (preparate, inclusiv denumiri, gramaj și prețuri adaptate pentru copii)
- *Lista de meniu* (prezintă meniul pentru o anumită ocazie sau oferta de meniuri ale zilei, oferite la preț fix cu sau fără posibilitate de alegere)
- *Lista pentru mese speciale* (acțiuni de protocol)

3. Principii de redactare a listei

Lista trebuie să fie simplă, atractivă și ușor de citit.

□ *Suportul*

Trebuie să fie un material agreabil vizualizat și suplu; materialele utilizate curent pentru realizarea listelor sunt: cartonul, skaiul și pielea. Restauratorul trebuie să acorde atenție deosebită alegerii suportului, deci să acorde și un buget important, pentru listele utilizate pe o perioadă mai lungă de timp.

Listele trebuie scrise pe hârtie de calitate, suficient de tare, care să fie rezistentă la pete. Alegerea hârtiei se face în funcție de perioada/durata de utilizare a listei și de costul acesteia.

Pentru o listă care se schimbă zilnic, este de preferat o hârtie ușoară care nu costă mult și care poate fi dactilografiată.

Dacă este vorba de o listă destinată a fi folosită o perioadă mai mare de două luni, este bine să alegem o hârtie cartonată, rezistentă la manipulări.

□ **Dimensiunea**

Trebuie să fie moderată pentru a nu deranja pe cei care o citesc.

La restaurantul clasic dimensiunile generale pot fi destul de importante, fără a depăși 40 x 30 cm.

O listă prea mare maschează fețele clienților, riscă să lovească vesela (în special paharele), fără a mai vorbi de atitudinea penibilă, când clientul ține brațele întinse și deschise.

□ **Formatul**

Poate fi de o pagină, două sau trei (triptic)- des utilizat în restaurantele cu temă, ca de pildă pizzeria.

Lista trebuie să fie originală, dar să corespundă caracterului restaurantului;

Să fie sobră, pentru restaurantele de înaltă clasă.

Formatul trebuie să fie simplu, cu margini și spații adecvate, care să permită o citire ușoară. Pentru a face lectura mai agreabilă, textul trebuie să fie suficient de aerisit, iar caracterele să aibă cel puțin 2, 5 mm înălțime.

Indiferent de mărimea și formatul literelor, acestea trebuie să fie clare, lizibile, să placă ochiului.

□ **Grafica**

Trebuie să fie atrăgătoare (pot fi folosite culori și caractere diferite, vignete, fotografiile mici cu preparatele respective etc.)

□ **Înscrierea preparatelor și a băuturilor**

Lista trebuie să cuprindă denumirea unității, adresa, telefonul, orarul de funcționare, ora la care se ia ultima comandă, nume preparate/băuturi, gramaj/ porție, prețul unitar (marile restaurante prezintă și liste fără prețuri).

Listele trebuie să ofere clienților posibilități concrete de informare în privința ofertei de produse pe care unitatea (casa) respectivă o prezintă.

Preparatele și băuturile se trec, de regulă, în ordinea în care se servesc la masă.

Specialitățile se scriu cu caractere deosebite, fie colorate, fie subliniate, fie atașate pe un fluturaș diferit colorat.

Denumirile preparatelor și băuturilor trebuie formulate astfel încât să redea o imagine clară și interesantă a acestora.

Trebuie evitată terminologia și informația care ar putea induce în eroare clientul.

Preparatele și băuturile se trec în listă cu denumirea lor completă, corectă, așa cum sunt recunoscute în gastronomia națională și internațională, fără modificări sau adaptări.

Greșelile de ortografie sunt inadmisibile.

Nu sunt permise abrevierile.

Pentru preparatele străine, preluate și adaptate de gastronomia românească, se recomandă înscrierea pe listă în traducerea lor corectă în limba română, conform ortografiei limbii române.

În cazul unor preparate internaționale clasice, acestea se înscriu cu denumirea străină consacrată, respectând ortografia limbii respective.

În afară de limba română, listele trebuie scrise cel puțin într-o limbă de circulație internațională.

În cazul în care anumite preparate nu au corespondent în limba străină (fiind specific românești), se înscriu cu denumirea lor românească (originală), oferind în paranteze sau sub denumirea respectivă o scurtă descriere (componente, mod de preparare) a preparatului.

Lista trebuie să fie curată, imaculată, fără semne, ștersături, corecturi etc.

Prețurile și alte informații trebuie să fie corecte.

Șeful de sală (maître d'hotel) și ospătarii trebuie să cunoască conținutul listei, denumirea preparatelor și băuturilor, compoziția sumară a preparatelor înscrise și să fie în măsură să dea informații clienților când aceștia le solicită.

4. Particularități de realizare a principalelor tipuri de liste meniu

În unitățile de alimentație se pot întâlni următoarele tipuri de liste: *Lista pentru micul dejun*, *Lista de preparate*, *Lista de băuturi*, *Lista de preparate și băuturi*, *Lista de bar*, *Lista de vinuri*, *Lista pentru serviciul la cameră (room-service)*, *Liste speciale*.

□ *Lista pentru micul dejun*

Cuprinde: băuturi nealcoolice calde, preparate din ouă, lapte și produse lactate, preparate din carne, legume, fructe, produse cerealiere (fulgi de cereale), produse de panificație, patiserie, băuturi răcoritoare, diverse (gem, dulceață, miere, etc.)

□ *Lista de preparate*

Preparatele se trec în listă, de regulă, în ordinea în care se servesc la masă: gustări reci/calde, supe, creme, ciorbe, borșuri, consomme-uri, preparate din pește și fructe de mare (crustacee, moluște), antreuri reci și/sau calde, preparate de bază, garnituri și salate, brânzeturi, dulciuri de bucătărie, cofetărie-patiserie, fructe.

Se recomandă ca lista să conțină rubricile, marcate special: *Sugestii*, *Preparatul zilei*, *Specialitatea casei*, *Specialitatea bucătarului șef*

În funcție de clasa și profilul restaurantului, grupele pot fi mai multe sau mai puține, bogate sau reduse în conținut.

Pentru gustări, supe, antreuri, numărul preparatelor trebuie să fie aproape egal cu cel din carne, păsări și vânat.

Preparatele din pește se recomandă ca unuia din acestea să-i corespundă 3 din carne.

Preparatele de bază (din carne, păsări, vânat) au un statut privilegiat, în funcție de situația geografică, categoria și tipul restaurantului, cu respectarea proporțiilor menționate.

Sugestiile sau preparatele zilei se aleg din majoritatea grupelor, dar trebuie evitată depășirea a jumătate din numărul celor de bază (principale).

Diversitatea legumelor crude sau fierte este în funcție de preparatele cu care se asociază; Brânzeturile cer o atenție particulară (varietate, temă, calitate).

Numărul deserturilor trebuie să fie aproape egal cu jumătate din cantitatea totală de preparate din pește și cele de bază, luate împreună.

O listă care conține un număr mare de preparate este dificil de urmărit atât pentru restaurator, cât și pentru client.

□ *Lista de băuturi*

Lista de băuturi cuprinde băuturile alcoolice și nealcoolice oferite ca atare sau în amestec, din producție internă și din import, pe care o unitate le pune la dispoziția clienților.

Băuturile se trec în listă cu denumirea lor completă și corectă, unitatea de măsură și prețul real, la momentul respectiv, pe grupe, începând cu cele alcoolice și încheind cu cele nealcoolice.

- Aperitive: rachiuri naturale și industriale, vermuturi, bitter-uri, băuturi pe bază de anason, vinuri speciale;
- Vinuri: albe, roze, roșii, șampanie sau pe podgorii;
- Bere: din producția internă și din import;
- Digestive: coniacuri, rachiuri, vinars de calitate superioară, lichioruri;
- Băuturi amestecuri de bar
- Băuturi răcoritoare
- Ceai
- Cafea

□ *Lista de preparate și băuturi*

Lista de preparate și băuturi cuprinde preparatele și băuturile pe care unitatea respectivă le pune la dispoziția clienților. În general, cuprinde grupele prezentate mai sus.

□ *Lista de bar*

Lista de bar cuprinde în general aceleași grupe ca lista de băuturi, la care se pot adăuga mai multe băuturi în amestec, precum și gustări, deserturi și fructe, în special la barurile de noapte.

□ **Lista de vinuri**

Lista de vinuri cuprinde vinurile pe care unitatea le pune la dispoziția clienților grupate după caracteristici (albe, roze, roșii) sau podgorii. Vinurile se trec în listă cu denumirea lor completă și corectă, sortimentul de vin și podgoria de proveniență. În marile restaurante, lista de vinuri este oglinda pivniței de vinuri.

La stabilirea listei de vinuri se au în vedere următoarele criterii: tipul și clasa restaurantului, situația geografică, tip de bucătărie propusă, calitatea pivniței și legislația în vigoare.

□ **Lista pentru serviciul la cameră (room-service)**

Lista pentru serviciul la cameră (room-service) cuprinde un număr restrâns de preparate pentru micul dejun.

□ **Liste speciale**

Lista pentru copii se prezintă sub forma unor jucării/desene (pălărie, mască, motan, etc.). Preparatele trebuie să fie specifice vârstei, să aibă denumiri atractive, incitante.

Lista pentru unități specializate

Lista pentru restaurant pescăresc cuprinde: fructe de mare, antreuri, preparate din pește, preparate din carne (pasăre, măcelărie), desert. Grafica predominant bleu, imagini cu fauna și flora acvatică

Lista pentru restaurante etnice (orientale, chinezești, japoneze, etc.) cuprinde un sortiment predominant de preparate și băuturi tradiționale pentru țara de origine. Grafica sugestivă pentru țara de origine

EXEMPLUL 3**PROBĂ PRACTICĂ**

<i>Domeniul de pregătire profesională</i>	Turism și Alimentație
<i>Calificarea profesională</i>	<i>Organizator banqueting</i>
<i>Unitatea de rezultate ale învățării</i>	<i>URÎ16. Desfășurarea activităților de servire în alimentație</i>
<i>Modul</i>	MODUL 7. Stagiul de pregătire practică în activități de servire
<i>Clasa</i>	a XI-a
<i>Tema probei practice</i>	Activități practice de stabilire a sortimentului de preparate și băuturi în cadrul diferitelor tipuri de meniuri

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
16.1.7. Precizarea caracteristicilor preparatelor și băuturilor oferite în unitățile de alimentație; 16.1.8. Prezentarea caracteristicilor diferitelor tipuri de meniuri; 16.1.9. Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturile în cadrul meniurilor.	16.2.9. Informarea brigăzii de servire cu sortimentul de preparate și băuturi din oferta unității de alimentație; 16.2.10. Transmiterea în echipa de servire a detaliilor despre caracteristicile calitative ale preparatelor și băuturilor incluse în diferite meniuri; 16.2.11. Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese, respectând criteriile de asociere ale preparatelor cu băuturi	16.3.5. Implicarea activă și responsabilă în stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților preparatelor și băuturilor, printr-o colaborare eficientă și riguroasă în echipele de lucru.

Enunțul probei practice:

Stabiliți o variantă de meniu pentru dejun complet, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților preparatelor și băuturilor.

Sarcini de lucru:

1. Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturile în cadrul acestora.
2. Prezentarea condițiilor de asociere corectă și a interdicțiilor de asociere a unor preparate cu anumite băuturi.

3. Alegerea sortimentului de preparate și băuturi din oferta unității de alimentație care pot fi consumate în cadrul unei mese pentru dejun complet și a categoriei de clienți pentru care sunt oferite.
4. Întocmirea variantei de meniu pentru dejun complet, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților preparatelor și băuturilor, printr-o colaborare eficientă și riguroasă în echipele de lucru.
5. Respectarea ordonării preparatelor și băuturilor în structura meniului pentru dejun complet.
6. Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Grila de evaluare:

Criterii de evaluare	Punctaj	Indicatori de evaluare	Punctaj pe indicator
1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20 p	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitatea de întocmire a unei variante de meniu pentru dejun complet, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților preparatelor și băuturilor	5p
		Alegerea corectă a sortimentului de preparate și băuturi din oferta unității de alimentație care pot fi consumate în cadrul unei mese pentru dejun complet și a categoriei de clienți pentru care sunt oferite.	10p
		Alegerea metodelor adaptate sarcinilor de lucru pentru realizarea unei variante de meniu corect pentru dejun complet.	5p
2. Realizarea sarcinii de lucru	50 p	Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru la întocmirea meniului pentru dejun complet, printr-o colaborare eficientă și riguroasă în echipele de lucru. : reguli de întocmire a meniului, criterii de asociere a preparatelor cu băuturile, interdicții de asociere a unor preparate cu anumite băuturi.	30p
		Respectarea ordonării logice a preparatelor și băuturilor în structura meniului pentru varianta de dejun complet.	10p
		Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, PSI și protecția mediului	10p
3. Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru	30 p	Prezentarea sarcinii de lucru	5p
		Argumentarea eficientă a modului de alegere a sortimentului de preparate și băuturi pentru întocmirea variantei meniului pentru dejun complet, respectând criteriile de asociere ale preparatelor cu băuturi și a particularităților preparatelor și băuturilor	15p
		Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate în toate etapele de relaționare cu colegii de echipă și în prezentarea meniului întocmit pentru varianta de dejun complet.	10p