

# STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ

**Calificarea profesională:  
OSPĂȚAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE  
ALIMENTAȚIE**

**Nivel 3**

**Domeniul de pregătire profesională:  
Turism și alimentație**

Acest standard de pregătire profesională a fost elaborat în cadrul proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară: 1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

2016



## GRUPUL DE LUCRU:

<b>BRUMAR CONSTANȚA</b>	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
<b>COSTACHE RODICA</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>DINESCU MIRELA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
<b>GEORGESCU ROXANA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>GASPAR HAJNAL</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>RAȘID NELIDA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
<b>NEGOIANU NICOLETA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
<b>POȘTOVEI CĂTĂLINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
<b>TANISLAV CRISTINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>VASILESCU MARIA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București

## COORDONARE CNDIPT:

**ȘTEFĂNESCU MIHAELA** – Inspector de specialitate / Expert curriculum



---

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

# I.NOTĂ INTRODUCIVĂ

**Titlul calificării: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

## **Descrierea succintă a calificării:**

Conform Codului Ocupațiilor din România (COR), *chelnerii (ospătarii)* servesc produse alimentare și băuturi în locuri comerciale de luat masa și băut, cluburi, instituții și cantine, la bordul navelor și în trenurile de călători. În COR, ospătarii sunt încadrați în *grupa 5 Lucrători în domeniul serviciilor* acești oferind servicii personale, (...) de furnizare de alimente (...), prezintă și vând bunuri cu ridicata sau cu amănuntul în magazine sau unități similare precum și la tarabe și în piețe.

**Ocupații COR\* (Clasificarea Ocupațiilor din România) ce pot fi practicate, inclusiv codurile din COR:**

- 513101 Ajutor de ospătar
- 513102 Ospătar (Chelner)
- 513103 Somelier
- 513201 Barman
- 513202 Barman preparator

**\* NOTĂ: Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate este dată cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.**

**Lista unităților de rezultate ale învățării:**

- **Unități de rezultate ale învățării tehnice generale**
  1. **etică și comunicare profesională**
  2. **Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității**
  3. **Utilizarea metodelor, procedurilor și principiilor contabilității**
  4. **Asigurarea calității în turism și alimentație**
  5. **Organizarea activității în unitățile de primire turistică**
  6. **Realizarea proceselor de bază în alimentație**
- **Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate**
  7. **Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi**
  8. **Utilizarea sistemelor de servire în restaurație**
  9. **Servirea în restaurație**
  10. **Organizarea meselor speciale**

Competențele cheie, vizate de calificarea descrisă prin standardul de pregătire profesională, specifice celor 8 domenii de competențe cheie, descrise prin Legea educației naționale nr.1/2011, sunt integrate în unitățile de rezultate ale învățării tehnice generale sau specializate, așa cum sunt prezentate în rezultatele învățării descrise în continuare, pentru fiecare unitate de rezultate ale învățării. Acestea sunt evidențiate cu caractere italice.

**Nivelul de calificare conform Cadrului național al calificărilor-3.**

**Oportunități la finalizarea programului de formare: angajarea pe piața muncii în una din ocupațiile specificate sau continuarea studiilor într-o calificare de nivel superior.**



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

**II. TABEL DE CORELARE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (URI) CU UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ/ COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE**

<b>URÎ calificarea din ÎPT – Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație</b>	<b>Unități de competență din SO1 – Chelner</b>	<b>Unități de competență din SO2 – Barman</b>	<b>Unități de competență din SO3 – Barman preparator</b>
<b>1. Etică și comunicare profesională</b>	<b>1. UC1</b> Comunicarea interactivă la locul de muncă	<b>1. UC1</b> Comunicarea interactivă la locul de muncă	<b>1. UC1</b> Comunicarea interactivă la locul de muncă <b>2. UC3</b> Dezvoltarea pregătirii profesionale
<b>2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității</b>			<b>1. UC12</b> Gestionarea produselor
<b>3. Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității</b>			
<b>4. Asigurarea calității în turism și alimentație</b>	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC4</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC4</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat	<b>1. UC6</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat <b>2. UC7</b> Aplicarea SSM și PSI <b>3. UC11</b> Promovarea ofertei de produse și băuturi a restaurantului <b>4. UC13</b> Îmbunătățirea calității serviciilor
<b>5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică</b>	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC4</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC4</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat	<b>1. UC6</b> Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat <b>2. UC7</b> Aplicarea SSM și PSI
<b>6. Realizarea proceselor de bază în alimentație</b>	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>3. UC5</b> Organizarea locului de muncă	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>3. UC5</b> Organizarea locului de muncă în vederea începerii activității	<b>1. UC4</b> Munca în echipă <b>2. UC7</b> Aplicarea SSM și PSI <b>3. UC8</b> Organizarea locului de muncă <b>4. UC9</b> Prepararea băuturilor <b>5. UC10</b> Servirea băuturilor
<b>7. Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi</b>	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC5</b> Organizarea	<b>1. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>2. UC5</b> Organizarea	<b>1. UC7</b> Aplicarea SSM și PSI <b>2. UC8</b> Organizarea

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Ospătar</i> ( <i>chelner</i> ), vânzător în unități de alimentație	Unități de competență din SO1 – <i>Chelner</i>	Unități de competență din SO2 – <i>Barman</i>	Unități de competență din SO3 – <i>Barman</i> preparator
	locului de muncă	locului de muncă în vederea începerii activității <b>3. UC6</b> Curățarea și depozitarea obiectelor de inventar <b>4. UC7</b> Gestionarea stocurilor de băuturi și materiale necesare <b>5. UC9</b> Pregătirea băuturilor de bar	locului de muncă <b>3. UC9</b> Prepararea băuturilor <b>4. UC12</b> Gestionarea produselor
<b>8. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație</b>	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC6</b> Încasarea contravalorii serviciilor oferite <b>3. UC8</b> Preluarea comenzilor clienților <b>4. UC9</b> Servirea preparatelor culinare și a băuturilor	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC8</b> Încasarea contravalorii serviciilor oferite <b>3. UC10</b> Pregătirea tonomatelor de servire	<b>1. UC4</b> Munca în echipă <b>2. UC10</b> Servirea băuturilor
<b>9. Servirea în restaurație</b>	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>3. UC5</b> Organizarea locului de muncă <b>4. UC6</b> Încasarea contravalorii serviciilor oferite <b>5. UC7</b> Pregătirea locului de servire pentru o nouă comandă <b>6. UC8</b> Preluarea comenzilor clienților <b>7. UC9</b> Servirea preparatelor culinare și a băuturilor	<b>1. UC2</b> Efectuarea muncii în echipă <b>2. UC3</b> Aplicarea NPM și PSI <b>3. UC5</b> Organizarea locului de muncă în vederea începerii activității <b>4. UC11</b> Preluarea comenzilor clienților <b>5. UC12</b> Servirea clienților la bar	<b>1. UC4</b> Munca în echipă <b>2. UC7</b> Aplicarea SSM și PSI <b>3. UC8</b> Organizarea locului de muncă <b>4. UC10</b> Servirea băuturilor
<b>10. Organizarea meselor speciale</b>	<b>1. UC5</b> Organizarea locului de muncă <b>2. UC6</b> Încasarea contravalorii serviciilor oferite <b>3. UC7</b> Pregătirea locului de servire pentru o nouă comandă <b>4. UC8</b> Preluarea comenzilor clienților	<b>1. UC5</b> Organizarea locului de muncă în vederea începerii activității <b>2. UC8</b> Încasarea contravalorii serviciilor oferite <b>3. UC9</b> Pregătirea băuturilor de bar	<b>1. UC8</b> Organizarea locului de muncă <b>2. UC9</b> Prepararea băuturilor <b>3. UC10</b> Servirea băuturilor <b>4. UC12</b> Gestionarea produselor

URÎ calificarea din ÎPT – <i>Ospătar</i> ( <i>chelner</i> ), vânzător în unități de alimentație	Unități de competență din SO1 – Chelner	Unități de competență din SO2 – Barman	Unități de competență din SO3 – Barman preparator
	5. UC9 Servirea preparatelor culinare și a băuturilor	4. UC12 Servirea clienților la bar	



### III. UNITĂȚILE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII CORESPUNZĂTOARE COMPETENȚELOR IDENTIFICATE PENTRU OCUPAȚIA / OCUPAȚIILE VIZATE ȘI STANDARDELE DE EVALUARE ASOCIATE ACESTORA

#### UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 1: ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ

##### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
1.1.1. Enumerarea elementelor procesului comunicării.  1.1.2. Precizarea obiectivelor și funcțiilor comunicării.  1.1.3. Descrierea nivelurilor comunicării.	1.2.1. Poziționarea interlocutorului într-o schemă de comunicare.  1.2.2. Evaluarea obiectivelor și funcțiilor comunicării.  1.2.3. Analizarea nivelurilor comunicării.	1.3.1. Manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului.  1.3.2. <i>Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.</i>
1.1.4. Caracterizarea formelor de comunicare: verbală, nonverbală, scrisă.	1.2.4. Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte.  1.2.5. <i>Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale.</i>  1.2.6. <i>Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.</i>  1.2.7. <i>Realizarea comunicării în contexte diferite.</i>	1.3.3. <i>Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.</i>  1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.  1.3.5. <i>Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.</i>
1.1.5. <i>Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.</i>	1.2.8. Transmiterea mesajelor oral și cu ajutorul mijloacelor de comunicare.	1.3.6. <i>Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.</i>
1.1.6. Enumerarea regulilor unei comunicări scrise.	1.2.9. <i>Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.</i>  1.2.10. <i>Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris.</i>	1.3.7. Manifestarea unei atitudini conciliante în procesul de comunicare și în primirea feed backului.
1.1.7. Caracterizarea elementelor comunicării nonverbale.	1.2.11. Aplicarea diferitelor forme ale comunicării nonverbale.	1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor în situația dată.
1.1.8. Enumerarea elementelor unei comunicări eficiente. 1.1.9. Prezentarea metodelor	1.2.12. Ameliorarea calității comunicării. 1.2.13. Îndepărtarea barierelor	1.3.9. Manifestarea capacității

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
de detensionare a unei situații conflictuale	comunicării. 1.2.14. Soluționarea situațiilor conflictuale.	de a derula o comunicare eficientă cu partenerii de afaceri în situația dată.
1.1.10. <i>Prezentarea agendei electronice înțelegând rolul și oportunitățile oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.</i> 1.1.11. <i>Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.</i> 1.1.12. <i>Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.</i>	1.2.15. Organizarea unei agende electronice. 1.2.16. Utilizarea agendei electronice. 1.2.17. <i>Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.</i> 1.2.18. <i>Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.</i>	1.3.10. Manifestarea capacității de a rezolva situații conflictuale în situația dată. 1.3.11. <i>Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.</i> 1.3.12. <i>Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.</i>
1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței.	1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței. 1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită. 1.2.21. Expedierea corespondenței firmei prin poștă sau fax. 1.2.22. Realizarea comunicării prin poșta electronică.	1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite. 1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă. 1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.
1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională. 1.1.15. <i>Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.</i>	1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă. 1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă. 1.2.25. <i>Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.</i>	1.3.16. <i>Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.</i> 1.3.17. <i>Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.</i>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*



**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Descrierea principalelor tipuri de interacțiune verbală.
  - Realizarea comunicării în contexte diferite.
  - Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.
  - Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.
  - Monitorizarea și adaptarea propriei comunicări la cerințele situaționale
  - Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.
  - Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.
  - Căutarea, colectarea, prelucrarea de informații din surse diferite.
  - Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructive.
  
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere:**
  - Înțelegerea rolului și oportunităților oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă.
  - Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile.
  - Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.
  - Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor.
  - Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.
  - Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.
  
- **Competențe sociale și civice:**
  - Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.
  - Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.
  - Participarea la viața comunității și la activitățile în comun ale grupului de lucru.
  - Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.
  
- **Competențe antreprenoriale:**
  - *Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.*
  
- **Competența de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.

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



- Computer, conexiune Internet, scanner, fax, telefon, imprimantă, copiator, dosare, bibliorafturi, documente specifice activității economice, norme și normative etice.
- Tablă, flipchart, coli, cretă, markere.

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	15%	Analizarea pertinentă a formelor de comunicare propuse respectând normele de etică.	50%
		Alegerea metodelor de comunicare adaptate sarcinii de lucru.	40%	
		Respectarea normelor de etică profesională.	10%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea elementelor procesului de comunicare conform cerințelor de lucru.	25%
		Realizarea comunicării cu alegerea mijloacelor media adecvate situației.	50%	
		Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor și a procedeelelor corespondenței comerciale.	25%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	35%	Intocmirea corectă a documentelor conform procedeelelor corespondenței comerciale și a normelor de etică profesională.	40%
		Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	30%	
		Argumentarea eficientă a procesului de comunicare.	30%	
		<b>Total</b>	<b>100%</b>	
<b>Total</b>	<b>100%</b>			



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 2:  
APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII**

**Rezultate ale învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic.</p> <p>2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice.</p> <p>2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității.</p>	<p>2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.2.2. <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.</i> <i>Folosirea vocabularul specific contabilității.</i></p> <p>2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrare a informațiilor economice.</p> <p>2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor.</p> <p>2.2.5. <i>Calcularea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</i></p> <p>2.2.6. <i>Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazate pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizare.</i></p>	<p>2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România.</p> <p>2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice.</p> <p>2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor</p> <p>2.3.4. Asumarea responsabilității în gruparea și clasificarea cheltuielilor și veniturilor agentului economic.</p>
<p>2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</p>	<p>2.2.7. <i>Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.,</i></p> <p>2.2.8. <i>Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.</i></p>	<p>2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, softurilor și documentelor de evidență contabilă.</p>

*Notă: In codul de trei cifre. prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*



**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

**Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă**

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
- Folosirea vocabularului specific contabilității.
- Selectarea, colectarea și prelucrarea informațiilor din documente.

**Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**

- Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.
- *Calcularea* activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor
- Rezolvarea unui șir de probleme apărute în situații cotidiene bazat pe raționamente, structuri logico – matematice și abstractizarea.

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

- echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, video-proiector, imprimantă;
- legislație în contabilitate;
- planul de conturi general;
- formularistică (documente) de specialitate;
- tablă, cretă, marker, flipchart.

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Interpretarea caracteristicilor activelor, capitalurilor proprii, datoriilor în vederea reflectării acestora în bilanțul contabil. 50%
			Alegerea formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare stabilirii apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la bilanțul contabil 40%
			Asigurarea condițiilor de aplicare a normelor cu privire la protecția muncii și a mediului 10%
			<b>Total</b> 100%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea criteriilor de identificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, conform prezentării lor în bilanț. 25%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
			Rezolvarea corectă a bilanțului contabil, conform studiului de caz analizat.	50%
			Folosirea corespunzătoare a formularelor de specialitate: documente contabile, Plan de conturi, Legea Contabilității, necesare întocmirii bilanțului contabil.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor specifice.	20%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	10%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de stabilire a apartenenței activelor, capitalurilor proprii, datoriilor la posturile bilanțiere	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre active, capitaluri proprii, datorii și categoriile din care fac parte.	10%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 3:  
UTILIZAREA METODELOR, PROCEDEELOR ȘI PRINCIPIILOR CONTABILITĂȚII**

**Rezultatele învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
3.1.1. Prezentarea elementelor definiției ale procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.	3.2.1. Interpretarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice.	3.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice procedeelelor comune disciplinelor economice: evaluarea, calculația, inventarierea.
3.1.2. Prezentarea principiilor și procedeelelor specifice metodei contabilității: bilanțul contabil, contul, balanța de verificare.	3.2.2. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor în contabilitate cu ajutorul procedeelelor contabile specifice metodei contabilității.  3.2.3. <i>Stabilirea regulilor de funcționare a conturilor pe baza raționamentelor matematice</i>	3.3.2. Asumarea responsabilității în înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate, aplicând principiile și procedeele contabilității.
3.1.3. Prezentarea caracteristicilor prețurilor, tarifelor și reducerilor de preț, a documentelor specifice operațiilor economice.	3.2.4. <i>Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților.</i>  3.2.5. <i>Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație și evaluare.</i>  3.2.6. <i>Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor.</i>	3.3.3. Asumarea responsabilității în calcularea corectă a prețurilor, tarifelor, precum și a reducerilor de preț oferite clienților.

*Notă: În codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie:**
  - Aplicarea principiilor matematice de bază în calculație, evaluare
  - Stabilirea regulilor de funcționare a conturilor pe baza raționamentelor matematice
  - Calcularea prețurilor și tarifelor precum și a reducerilor de preț oferite clienților
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și**

**cunoaștere:**

- Utilizarea softurilor contabile pentru evidența documentelor

**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):** Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev:

- calculator, videoproiector, imprimanta;
- legislație în contabilitate;
- planul de conturi general;
- formularistică (documente) de specialitate;
- tablă, cretă, marker, flipchart.

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării****Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Criterii de realizare și ponderea acestora</b>		<b>Indicatorii de realizare și ponderea acestora</b>	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Selectarea informațiilor necesare pentru înregistrarea operațiilor economice și financiare în conturi, bilanța de verificare și bilanțul contabil.	60%
			Alegerea instrumentelor de lucru: documente contabile, plan de conturi, softuri specifice necesare realizării sarcinii de lucru.	40%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de înregistrare în conturi, bilanța de verificare și bilanț.	25%
			Înregistrarea corectă a operațiilor economice în contabilitate aplicând principiile și procedeele contabilității.	50%
			Utilizarea corectă a planului de conturi, înregistrarea cu profesionalism a operațiilor economice în conturi și completarea cu responsabilitate a bilanței de verificare și a bilanțului contabil.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	20%
			Argumentarea modului de înregistrare a operațiilor în conturi, conform aplicării principiului dublei reprezentări.	40%
			Indicarea corectă a conexiunilor dintre cont, bilanță și bilanț.	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
<b>Total</b>		<b>100%</b>		



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 4: ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și ipostazelor calității.</p> <p>4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>	<p>4.2.1. <i>Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității.</i></p> <p>4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>	<p>4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității.</p> <p>4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor.</p> <p>4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.</p>
<p>4.1.4. <i>Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos.</i></p> <p>4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.</p> <p>4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor.</p> <p>4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor.</p> <p>4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație.</p> <p>4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p>	<p>4.2.4. <i>Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază.</i></p> <p>4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor.</p> <p>4.2.6. Verificarea organoleptică a produsele alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.</p> <p>4.2.7. <i>Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</i></p> <p>4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.</p> <p>4.2.9. <i>Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</i></p>	<p>4.3.4. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare.</p> <p>4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.</p> <p>4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</p> <p>4.3.7. Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.</p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	4.3.8. <i>Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia.</i>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității
- **Competențe de bază de matematică, în știință și tehnologii:**
  - Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază
  - Verificarea marcării, etichetării și ambalării mărfurilor
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
  - Studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia
- **Competențe sociale și civice:**
  - Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos
  - Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare

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

- Dotări specifice sălilor de clasă
- Aparatură multimedia: calculatoare, multifuncționale, videoproiector
- Legislația privind calitatea produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație
- Documentație specifică alimentației publice și unităților de cazare
- Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate (flipchart, markere, etc.)
- Ambalaje și mostre de produse alimentare



## Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Stabilirea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	30%
			Alegerea instrumentelor de lucru specifice pentru verificarea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	40%
			Respectarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Aplicarea normelor de păstrare, prelucrare și desfacere a produselor alimentare.	25%
			Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.	25%
			Realizarea serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație în condiții de calitate protejând drepturile consumatorilor.	25%
			Utilizarea corespunzătoare a standardului în aprecierea calității produselor și serviciilor.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru.	40%
			Utilizarea corespunzătoare a terminologiei și limbajului de specialitate.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor privind asigurarea calității produselor și serviciilor în turism și alimentație.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 5: ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare.</p> <p>5.1.2. Caracterizarea unităților de cazare.</p> <p>5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație</p> <p>5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație.</p> <p>5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p>	<p>5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare.</p> <p>5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare.</p> <p>5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.</p> <p>5.2.5. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru.</i></p>	<p>5.3.1. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație.</i></p> <p>5.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i></p>
<p>5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie.</p> <p>5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație</p> <p>5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică.</p> <p>5.1.10. Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, <i>inclusiv cele oferite de internet.</i></p>	<p>5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și unităților de cazare.</p> <p>5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie.</p> <p>5.2.8. <i>Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.</i></p>	<p>5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate</p> <p>5.3.4. <i>Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică.</i></p>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specifice unităților de turism și alimentație.	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă.	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specifice locului de muncă, în vederea reducerii solicitărilor fizice.
5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic	5.2.10. Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.	5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic și de menținere a microclimatului optim.
5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot. 5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.	5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Implicarea în echipele de lucru din unitățile de cazare.
  - Participarea la activitățile echipelor de lucru.
  - Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.
  - Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
  - Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.
  - Gestionarea electronică a informațiilor utile în activitatea din structurile de primire turistică.

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

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Cataloage, albume, pliante, ghiduri, hărți, broșuri, ș.a., cu specific turistic și de alimentație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.
- Dotări specifice unităților de cazare conform nomelor de clasificare a acestora;
- Dotări specifice unităților de alimentație conform nomelor de clasificare a acestora;

- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor stabilite prin documentele de planificare, pentru activitățile din structurile de primire turistică.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității turistice și de alimentație.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind sănătatea și securitatea muncii.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, în unitățile turistice și în cele de alimentație.	25%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate.	50%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității turistice și de alimentație.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor și clienților.	30%
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 6:  
REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție.</p> <p>6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor.</p>	<p>6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.</p> <p>6.2.2. <i>Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.</i></p>	<p>6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.3. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de servire.</p> <p>6.1.4. Caracterizarea mobilierului, echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.3. Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor și obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor.</p> <p>6.2.4. <i>Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.</i></p>	<p>6.3.2. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de servire, <i>căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.</i></p>
<p>6.1.5. Descrierea operațiilor necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor.</p>	<p>6.2.5. Efectuarea operațiilor de curățenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.</p> <p>6.2.6. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>	<p>6.3.3. Asumarea responsabilă a operațiilor pentru ambientarea sălii de servire cu respectarea normelor de igienă, printr-o <i>implicare activă în echipele de lucru din unitățile de alimentație.</i></p>
<p>6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație.</p> <p>6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei.</p>	<p>6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.</p> <p>6.2.8. <i>Întocmirea documentelor ce însoțesc materiile prime preluate din magazie.</i></p>	<p>6.3.4. Implicare activă și responsabilă în <i>gestionarea corectă a stocurilor de materii prime</i> necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.</p>
<p>6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a</p>	<p>6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și</p>	<p>6.3.5. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile în</i></p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.</p> <p>6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p>	<p>echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.</p>	<p>efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.</i></p>
<p>6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.</p>	<p>6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p>	<p>6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.</i></p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competența de a învăța să înveți:**

- Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.
- Folosirea diferitelor surse de informare pentru identificarea noutăților privind dotarea spațiilor de servire.

- **Competențe sociale și civice:**

- Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.



- Respectarea principiilor dezvoltării durabile.

- **Competențe antreprenoriale:**

- Gestionarea corectă a stocurilor de materii prime.
- Utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor.

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

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, a fișelor de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Mobilier, echipamente și obiecte de inventar specifice spațiilor de servire;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, aparate, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru 30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru procesele de bază din alimentație activitățile de gestionare a materiilor prime 25%
		Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime. 45%
		Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de producție și de servire din unitățile de alimentație. 30%
		<b>Total</b> <b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru 50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru ambientarea spațiilor de servire și identificarea dotărilor necesare în spațiile de producție. 35%
		Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru prelucrarea primară și termică a materiilor prime. 35%



Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora									
		Folosirea corespunzătoare a documentației specifice în gestionarea, prelucrarea primară și termică a materiilor prime.	30%								
		<b>Total</b>	<b>100%</b>								
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="689 320 1362 398">Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă</td> <td data-bbox="1362 320 1495 398">30%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 398 1362 510">Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității.</td> <td data-bbox="1362 398 1495 510">35%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 510 1362 656">Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.</td> <td data-bbox="1362 510 1495 656">35%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="689 656 1362 689"><b>Total</b></td> <td data-bbox="1362 656 1495 689"><b>100%</b></td> </tr> </table>	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității.	35%	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.	35%	<b>Total</b>	<b>100%</b>
Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%										
Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității.	35%										
Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru ambientarea spațiilor de servire și pentru efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică a materiilor prime.	35%										
<b>Total</b>	<b>100%</b>										
	<b>Total</b>	<b>100%</b>									



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 7: PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie;</p> <p>7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.</p>	<p>7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime;</p> <p>7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor;</p> <p>7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.</p>	<p>7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.</p>
<p>7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate,</p> <p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p>	<p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;</p> <p>7.2.7. Montarea preparatelor</p>	<p>7.3.2. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.3.4. <i>Manifestarea</i></p>
7.1.8. Identificarea obiectelor	7.2.7. Montarea preparatelor	7.3.4. <i>Manifestarea</i>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
de inventar necesare aranjării produselor pentru servire;  7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.	culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă;  7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru <i>prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</i>	<i>responsabilă a simțului estetic și creativ</i> în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor,
7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii;  7.1.11. Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor  7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de degustare  7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite	7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare/prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare;  7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.	7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere.  7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Implicarea în echipele de lucru.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.
- **Competențe de sensibilizare la cultură și de expresie culturală:**
  - Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ.

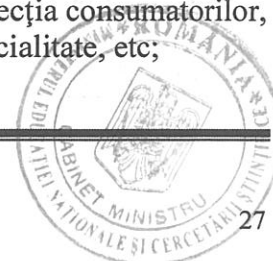
**Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic):**

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație



- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a sortimentului de preparate și asocierea preparatelor cu băuturile	25%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, pentru realizarea diferitelor sortimente de semipreparate, preparate culinare și produse de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	45%
			Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate.	35%
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a semipreparatelor și produselor cu grad redus de complexitate.	35%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentației specifice spațiilor de lucru.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă	30%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		

**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 8:  
UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.	8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare. 8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat. 8.2.3. Completarea mise-en-place-ului conform meniului.	8.3.1. <i>Implicarea activă în echipele de lucru</i> pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.
8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora. 8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale. 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez). 8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.	8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul. 8.2.5. Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez) 8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale. 8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</i>	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar. 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol. 8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu <i>sprijinul colegilor din echipa de servire.</i>	8.3.3. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă</i> pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale*

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 – cunoștințe, 2 – abilități, 3 – atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe sociale și civice:**
  - Implicarea activă în echipele de lucru.
  - Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.
  - Respectarea regulilor lucrului în echipă.
  - Respectarea principiilor dezvoltării durabile.

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

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Aparatură multimedia: computere conectate la rețeaua de internet, multifuncționale, videoproietor;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire: mobilier specific și aparatură specifică, inventarul textil, tăvi, farfurii, platouri, servicii specifice, obiecte de servire din sticlă, tacâmuri, obiecte de decor, etc.;
- Filme didactice;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare.

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**1. Criterii și indici de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de servire a consumatorilor.	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	40%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, în saloanele de servire.	30%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficul de lucru.	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de servire.	30%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.	30%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a activității de servire.	30%
<b>Total</b>		<b>100%</b>	<b>Total</b>	<b>100%</b>



## UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 9: SERVIREA ÎN RESTAURAȚIE

### Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.1. Identificarea diferitelor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare;	9.2.1. Participarea la etapa de întocmire a diferitelor variante de meniuri.	9.3.1. Implicarea activă și responsabilă în întocmirea riguroasă a variantelor de meniuri și în prezentarea orală și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice) a meniurilor.
9.1.2. Precizarea criteriilor de întocmire a meniurilor; 9.1.3. Prezentarea modalităților de respectare a criteriilor de întocmire a meniurilor.	9.2.2. Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese respectând criteriile de întocmire.	9.3.2. Asumarea responsabilă a criteriilor de întocmire a meniurilor în stabilirea variantelor de meniu pentru diferite tipuri de mese.
9.1.4. Prezentarea preparatelor culinare care se servesc la intrarea în meniu;	9.2.3. <i>Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparate servite ca intrare în meniu;</i>	9.3.3. <i>Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a rolului și calității preparatelor servite ca intrare în meniu;</i>
9.1.5. Descrierea etapelor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniu, specifice fiecărui tip de sistem de servire.	9.2.4. Luarea comenzii de la clienți și transmiterea acesteia la secție; 9.2.5. Preluarea de la secție a preparatelor servite ca intrare în meniu și transportarea la masa clienților; 9.2.6. Efectuarea operațiilor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniu și a băuturilor asociate, prin diferite sisteme de servire; 9.2.7. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor culinare servite ca intrare în meniu.	9.3.4. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a preparatelor culinare de intrare în meniu și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales și normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.;  9.3.5. <i>Manifestarea atitudinii responsabile în rezolvarea sarcinilor brigăzii de servire, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă și PSI.</i>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.6. Prezentarea sortimentului de preparate lichide servite în unitățile de alimentație;</p> <p>9.1.7. Descrierea etapelor specifice servirii preparatelor lichide.</p>	<p>9.2.8. <i>Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților diferite categorii de preparate lichide;</p> <p>9.2.9. Luarea comenzii de la clienți și transmiterea acesteia la secție;</p> <p>9.2.10. Preluarea de la secție a preparatelor lichide și transportarea la masă;</p> <p>9.2.11. Servirea preparatelor lichide prin diferite sisteme de servire;</p> <p>9.2.12. Realizarea operațiilor de debarasare a meselor, după consumarea preparatelor lichide.</p>	<p>9.3.6. Asumarea responsabilității <i>recomandării</i> preparatelor lichide <i>în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.</i></p> <p>9.3.7. <i>Adoptarea unei atitudini cooperante și proactive</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a preparatelor lichide și de debarasare a mesele după consumarea de către clienți a preparatelor lichide, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales, normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.</p>
<p>9.1.8. Prezentarea sortimentului de preparate de bază sau preparate de felul 2;</p> <p>9.1.9. Descrierea etapelor de servire a preparatelor de bază, specifice fiecărui tip de sistem de servire.</p>	<p>9.2.13. <i>Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților preparatele de bază din meniu;</p> <p>9.2.14. Preluarea de la clienți a comenzii pentru preparatele de bază și transmiterea acesteia la secție;</p> <p>9.2.15. Preluarea de la secție a preparatelor de bază și transportarea la masă;</p> <p>9.2.16. Servirea preparatelor de bază prin diferite sisteme de servire specifice;</p> <p>9.2.17. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor de bază.</p>	<p>9.3.8. <i>Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a rolului și calității</i> preparatelor de bază pentru diferite categorii de clienți;</p> <p>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.</p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu;</p> <p>9.1.11. Descrierea modalitățile de servire a brânzeturilor și deserturilor la finalul meniului.</p>	<p>9.2.18. <i>Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi;</p> <p>9.2.19. Preluarea de la secție și servirea brânzeturilor; Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate;</p> <p>9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.</p>	<p>9.3.10. Asumarea responsabilității <i>recomandării</i> brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.</p> <p>9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales;</p>
<p>9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu;</p> <p>9.1.13. Descrierea etapelor de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de servire.</p>	<p>9.2.21. <i>Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere;</p> <p>9.2.22. Aducerea de la secție a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice;</p> <p>9.2.23. Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate;</p> <p>9.2.24. Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor.</p>	<p>9.3.12. <i>Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu;</p> <p>9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.</p>
<p>9.1.14. Clasificarea sortimentului de băuturi în amestec, după diferite criterii;</p> <p>9.1.15. Enumerarea obiectelor de inventar necesare obținerii băuturilor în amestec;</p> <p>9.1.16. Descrierea metodelor și tehnicilor de preparare a băuturilor în amestec;</p>	<p>9.2.25. Selectarea obiectelor de inventar, a materiilor prime și a elementelor de decor necesare obținerii băuturilor în amestec;</p> <p>9.2.26. Pregătirea amestecurilor de băuturi după metodele specifice, precizate în rețete;</p>	<p>9.3.14. Implicarea activă și responsabilă în prepararea, băuturile în amestec, sub supraveghere, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.17. Identificarea unor site-uri specializate care prezintă rețete și tehnici moderne utilizate în bar.	9.2.27. Aplicarea noilor tehnici și rețete de obținerea a băturilor în amestec.	9.3.15. Manifestarea receptivității la nou în valorificarea noilor tehnici de obținere a băturilor în amestec.
9.1.18. Clasificarea paharelor și obiectelor de inventar necesare servirii băturilor în amestec;  9.1.19. Precizarea etapelor specifice servirii băturilor în amestec.	9.2.28. Servirea băturilor în amestec respectându-se regulile de protocol;  9.2.29. Debarasarea obiectelor utilizate la servirea amestecurilor de băuturi.	9.3.16. Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă în efectuarea corectă și riguroasă a operațiilor de servire a băturilor în amestec și de debarasare a paharelor și obiectelor utilizate la servirea amestecurilor de băuturi.
9.1.20. Prezentarea tehnicilor de preparare a cafelei espresso și a modului de folosire aparatului pentru prepararea cafelei;  9.1.21. Prezentarea modalității de servire a cafelei espresso;  9.1.22. Descrierea modului de igienizare a aparatului pentru prepararea cafelei.	9.2.30. Pregătirea cafelei espresso, utilizându-se aparatele adecvate;  9.2.31. Efectuarea servirii cafelei espresso la solicitarea clienților;  9.2.32. Curățirea și întreținerea aparatului pentru cafea espresso.	9.3.17. Implicarea activă în prepararea corectă a cafelei espresso, sub supraveghere, conform cerințelor clienților;  9.3.18. Manifestarea responsabilității în respectare de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă în efectuarea operațiilor de curățare și întreținere a aparatului pentru cafea espresso.
9.1.23. Caracterizarea mesei de mic dejun;  9.1.24. Prezentarea gamei sortimentale de preparate și băuturi servite la masa de mic dejun;  9.1.25. Precizarea regulilor de servire și debarasare în cadrul micului dejun;	9.2.33. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru mic dejun;  9.2.34. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea micului dejun;  9.2.35. Servirea preparatelor și băturilor pentru mic dejun, folosind sisteme de servire adecvate;	9.3.19. Asumarea responsabilității recomandării, orală sau scrisă, a preparatelor și băturilor pentru micul dejun în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională;  9.3.20. Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băturilor pentru mic dejun și de debarasare a mesei după servirea micului dejun;

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.26. Prezentarea modalitățile de decontare a contravalorii mesei de mic dejun.	9.2.36. Debarasarea meselor conform regulilor specifice;  9.2.37. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor pentru mic dejun.	9.3.21. <i>Manifestarea corectitudinii și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii micului dejun, prin diverse sisteme de plată.
9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun; 9.1.28. Prezentarea sortimentului de preparate și băuturi servite la dejun;  9.1.29. Descrierea regulilor de servire și debarasare în cadrul mesei de dejun;  9.1.30. Descrierea modalitățile de decontare a contravalorii mesei de dejun.	9.2.38. <i>Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun;  9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului;  9.2.40. Servirea preparatelor și băuturilor pentru dejun, folosindu-se sisteme de servire adecvate;  9.2.41. Debarasarea meselor conform regulilor specifice  9.2.42. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor servite la dejun.	9.3.22. <i>Argumentarea corectă în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiei de preparate și băuturile pentru masa de dejun;</i>  9.3.23. <i>Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă</i> în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor pentru mic dejun și de debarasare a mesei după servirea mesei de dejun;  9.3.24. <i>Manifestarea corectitudinii, respectului și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii dejunului prin diverse sisteme de plată și la despărțirea de clienți.
9.1.31. Caracterizarea mesei de cină; 9.1.32. Prezentarea sortimentului de preparate și băuturi servite la cină;  9.1.33. Descrierea regulilor de servire și debarasare în cadrul mesei de cină.	9.2.43. <i>Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru cină;  9.2.44. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea mesei de cină;	9.3.25. Asumarea responsabilității <i>recomandării</i> , preparatelor și băuturilor pentru cină <i>în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională;</i>  9.3.26. <i>Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă</i>

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.34. Prezentarea modalitățile de decontare a contravalorii cinei.	9.2.45. Servirea preparatelor și băuturilor pentru cină, folosind sisteme de servire adecvate; 9.2.46. Debarasarea meselor conform regulilor specifice; 9.2.47. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor pentru cină.	în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor pentru mic dejun și de debarasare a mesei după servirea cinei;  9.3.27. <i>Manifestarea corectitudinii și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii mesei de cină, prin diverse sisteme de plată.

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă...;
  - Argumentarea corectă în limba română, limba maternă a rolului și calității...;
  - Recomandarea ... în limba română, în limba maternă;
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Folosirea corectă a formulelor de adresare într-o limbă de circulație internațională ...;
  - Argumentarea corectă într-o limbă de circulație internațională a rolului și calității...;
  - Recomandarea ... într-o limbă de circulație internațională.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
  - Identificarea unor site-uri specializate care prezintă rețete și tehnici moderne utilizate în bar.
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Aplicarea noilor tehnici și rețete de obținerea a băuturilor în amestec;
  - Manifestarea receptivității la nou în valorificarea noilor tehnici.
- **Competențe sociale și civice:**
  - Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă;
  - Manifestarea atitudinii responsabile în rezolvarea sarcinile brigăzii de servire;
  - Manifestarea corectitudinii și responsabilității.

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

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;

- Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire și spațiile destinate servirii;
- Filme didactice;
- Alte dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

### Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

#### Criteria și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice formulate pentru activitățile de servire a preparatelor și băuturilor în cadrul diferitelor tipuri de mese	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție preparatele și băuturile servite sau de tipul de masă pentru care se efectuează servirea	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe a etapelor specifice de servire a preparatelor și băuturilor în cadrul diferitelor tipuri de mese	40%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficele de lucru și cu precizările formulate	40%
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de servire a preparatelor și băuturilor în cadrul diferitelor tipuri de mese	20%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă, individual cât și în echipă, a documentelor de lucru elaborate pentru activitatea de servire	30%
			Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate, mai cu seamă pentru recomandarea preparatelor și băuturilor, diferitelor categorii de clienți	35%
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de servire de cea mai bună calitate	35%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



**UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE SPECIALIZATE 10:  
ORGANIZAREA MESELOR SPECIALE**

**Rezultatele învățării:**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.1.1. Precizarea rolului decorării sălilor de servire în derularea meselor cu caracter special;</p> <p>10.1.2. Identificarea tipurilor de decoruri folosite pentru sălile de servire;</p> <p>10.1.3. Prezentarea caracteristicilor evenimentelor desfășurate în unitățile de alimentație;</p> <p>10.1.4. <i>Identificarea unor site-uri specializate în evenimente și tipuri de decoruri pentru evenimente.</i></p>	<p>10.2.1. Alegerea diferitelor tipuri de decoruri pentru sala de servire;</p> <p>10.2.2. Adaptarea decorului la specificul sălii de servire și la caracterul evenimentului derulat în unitatea de alimentație;</p> <p>10.2.3. <i>Realizarea unui portofoliu cu materiale cuprinzând noi idei de decorare a spațiilor de servire.</i></p>	<p>10.3.1. Implicarea activă, responsabilă și creativă în adaptarea elementelor de decor tipurilor de evenimente, ținând cont de specificul unității și tipului de masă.</p> <p>10.3.2. <i>Manifestarea unei atitudini proactive cu deschidere la noutățile apărute în domeniu și de împărtășire a noilor achizițiilor în echipa de lucru.</i></p>
<p>10.1.5. Prezentarea particularităților diferitelor tipuri de elemente de decor folosite pentru mesele cu caracter special.</p>	<p>10.2.4. Alegerea materialelor adecvate pentru realizarea decorurilor specifice sălii de servire și meselor cu caracter special;</p> <p>10.2.5. Executarea decorurilor florale și a decorurilor din diferite categorii, adaptate la specificul unității și mesei organizate;</p> <p>10.2.6. <i>Participarea în echipa de lucru la analiza comparativă a sugestiilor creative și expresive manifestate la obținerea decorurilor pentru mesele cu caracter special.</i></p>	<p>10.3.3. Manifestarea atitudinii responsabile în realizarea, individual sau în echipă, a diferitelor elemente de decor din materialele adecvate executării având la dispoziție, modele, monstre, imagini, pliante, reviste, cataloage cu diferite decoruri ale sălilor de servire;</p> <p>10.3.4. <i>Manifestarea dorinței de cultivare a capacității estetice prin intermediul autoexprimării artistice.</i></p>



Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.16. Identificarea spațiilor, locurilor și structurilor care pot fi decorate în sălile de servire;</p> <p>10.1.7. Prezentarea tehnicilor de întreținere și reîmprospătare a decorurilor pentru sălile de servire.</p>	<p>10.2.7. Aranjarea decorurilor la intrarea în unitate, pe mese, scaune, pe pereții sălii de servire, pe console, stâlpi de susținere, etc;</p> <p>10.2.8. Întreținerea decorurilor din sălile de servire;</p> <p>10.2.9. Împrospătarea decorurilor prin înlocuirea componentelor deteriorate</p>	<p>10.3.5. Manifestarea imaginației și creativității, individual sau în echipă, în realizarea întreținerii decorurilor și în înlocuirea elementelor improprie, pentru asigurarea unui aspect plăcut al sălii de servire, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>
<p>10.1.8. Caracterizarea diferitelor categorii de mese festive sau cu caracter special;</p> <p>10.19. Prezentarea particularităților de organizare a meselor festive și a meselor cu caracter special;</p> <p>10.1.10. Descrierea etapelor de servire și debarasare în cadrul meselor festive;</p> <p>10.1.11. Caracterizarea operațiunilor de decontare a contravalorii meselor festive;</p> <p>10.1.12. Prezentarea modalităților optime de despărțire de clienți.</p>	<p>10.2.10. Participarea la organizarea diferitelor mese festive și mese cu caracter special;</p> <p>10.2.11. Efectuarea mise-en-place-ului pentru mesele festive și cu caracter special;</p> <p>10.2.12. Servirea preparatelor și băuturilor în funcție de tipul de masă festivă prin sisteme de servire adecvate;</p> <p>10.2.13. Efectuarea debarasării meselor;</p> <p>10.2.14. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor pentru mese festive;</p> <p>10.2.15. Efectuarea etapelor specifice despărțirii de clienți</p>	<p>10.3.6. Implicarea activă în organizarea meselor festive în de lucru;</p> <p>10.3.7. <i>Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă</i> în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor în cadrul meselor festive și de debarasare a meselor;</p> <p>10.3.8. <i>Manifestarea corectitudinii și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor servite în cadrul meselor festive, prin diverse sisteme de plată;</p> <p>10.3.9. <i>Manifestarea unei atitudini respectuoase în relația cu clienții.</i></p>





Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>10.1.13. Prezentarea particularităților bucătăriei tradiționale românești și a caracteristicilor unora dintre bucătăriile internaționale;</p> <p>10.1.14. Prezentarea elementelor definitorii ale preferințelor diferitelor categorii de turiști străini.</p> <p>10.1.15. Descrierea regulilor de servire a preparatelor tradiționale românești și a preparatelor din bucătăria internațională și a regulilor de debarasare a meselor;</p> <p>10.1.16. Prezentarea modalităților de decontare a contravalorii preparatelor tradiționale românești sau din bucătăriile internaționale.</p>	<p>10.2.16. <i>Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i> pentru a recomanda clienților preparate din bucătăria tradițională românească sau din bucătăriile internaționale;</p> <p>10.2.17. Efectuarea operațiilor de servire a preparatelor tradiționale românești și a preparatelor din bucătăriile internaționale în concordanță cu preferințele turiștilor străini.</p> <p>10.2.18. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor servite turiștilor străini.</p>	<p>10.3.10. Asumarea responsabilității <i>recomandării</i>, preparatelor tradiționale românești și din bucătăriile internaționale <i>în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională</i>;</p> <p>10.3.11. <i>Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă</i> în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor tradiționale românești sau din bucătăriile internaționale și de debarasare a mesei;</p> <p>10.3.12. <i>Manifestarea corectitudinii și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii preparatelor tradiționale românești sau din bucătăriile internaționale.</p>

*Notă: In codul de trei cifre, prima cifră corespunde numărului de ordine al unității de rezultate ale învățării în cadrul calificării, a doua cifră corespunde numărului de ordine al categoriei rezultatului învățării (1 –cunoștințe, 2 –abilități, 3 –atitudini) iar a treia cifră numărului de ordine al rezultatului învățării în cadrul fiecărei categorii de rezultate ale învățării*

**Domenii de competențe cheie și rezultate ale învățării specifice acestora, integrate și dezvoltate în cadrul unității de rezultate ale învățării tehnice generale/specializate:**

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă:**
  - Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă...;
  - Recomandarea ... în limba română, în limba maternă;
- **Competențe de comunicare în limbi străine:**
  - Utilizarea corectă a formulelor de adresare într-o limbă de circulație internațională ...;
  - Recomandarea ... într-o limbă de circulație internațională.
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
  - Identificarea unor site-uri specializate în evenimente și tipuri de decoruri pentru evenimente.
- **Competența de a învăța să înveți:**
  - Realizarea unui portofoliu cu materiale cuprinzând noi idei de decorare a spațiilor de servire;

- Manifestarea unei atitudini proactive cu deschidere la noutățile apărute în domeniu și de împărtășire a noilor achizițiilor în echipa de lucru.
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală:**
  - Participarea în echipa de lucru, la analiza comparativă a sugestiilor creative și expresive manifestate la obținerea decorurilor pentru mesele cu caracter special;
  - Manifestarea dorinței de cultivare a capacității estetice prin intermediul autoexprimării artistice.
- **Competențe sociale și civice:**
  - Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă;
  - Manifestarea unei atitudini respectuoase în relația cu clienții;
  - Manifestarea corectitudinii și responsabilității.

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

- Dotările specifice sălilor de clasă; Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității.
- Dotările specifice sălii de servire, obiecte de inventar adecvate;
- Materiale și elemente de decor specifice sălilor de servire;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate;
- Fișe de lucru și fișe de evaluare;

**Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării**

**Criterii și indici de realizare și ponderea acestora:**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	Analizarea sarcinilor de lucru formulate pentru activitățile de servire în cadrul meselor festive și pentru turiștii străini	30%
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție preparatele și băuturile servite sau de tipul de masă pentru care se efectuează servirea	45%
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora.	25%
			<b>Total</b>	<b>100%</b>
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe a etapelor specifice de servire a preparatelor și băuturilor în cadrul meselor festive și pentru turiștii străini	40%
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficele de lucru, cu precizările formulate	40%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității de servire în cadrul meselor festive și în relația cu turiștii străini <b>Total</b>	20% <b>100%</b>
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă, individual cât și în echipă, a documentelor de lucru elaborate pentru activitatea de servire Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate pentru a recomanda preparate și băuturi, clienților autohtoni și străini Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de servire de cea mai bună calitate <b>Total</b>	30% 35% 35% <b>100%</b>
	<b>Total</b>	<b>100%</b>		



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

**IV. REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII SPECIFICE ALTOR DISCIPLINE (MATEMATICĂ, LIMBĂ MODERNĂ, ȘTIINȚE ETC.) NECESARE PENTRU DOBÂNDIREA CALIFICĂRII PROFESIONALE: "OSPĂȚAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE"**

<b>Disciplina</b>	<b>Rezultate ale învățării necesare</b>
Limba și literatura română	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în receptarea și în producerea mesajelor;
	Argumentarea în scris și oral a unor opinii în diverse situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje scrise, în diferite contexte de realizare, cu scopuri diverse;
	Receptarea mesajului scris, din texte literare și nonliterare, în scopuri diverse;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în producerea de mesaje orale în situații de comunicare monologată și dialogată;
	Receptarea mesajului oral în diferite situații de comunicare;
	Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în întocmirea documentelor;
	Prezentarea în limba română a diferitelor tipuri de concepte și noțiuni de specialitate.
Logică, argumentare și comunicare	Manifestarea unui comportament social activ și responsabil.
	Participarea la luarea deciziilor și la rezolvarea problemelor comunității.
Psihologie	Identificarea corectă a tipurilor de clienți pentru care se vor oferi serviciile specifice;
	Abordarea corectă a diferitelor categorii de persoane întâlnite pe parcursul activității;
	Analizarea posibilităților personale de dezvoltare;
	Cooperarea cu ceilalți în rezolvarea unor probleme teoretice și practice, în cadrul diferitelor grupuri.
Matematică	Date și relații matematice și corelarea lor în funcție de contextul în care au fost definite;
	Prelucrarea datelor de tip cantitativ, calitativ, structural, contextual cuprinse în enunțuri matematice;
	Utilizarea algoritmilor și a conceptelor matematice pentru caracterizarea locală sau globală a unei situații concrete;
	Analiza și interpretarea caracteristicilor matematice ale unei situații-problemă;
	Calculul matematic de bază (adunare, scădere, înmulțire, împărțire, regula de trei simple, operații cu fracții etc.)
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de planificare a activităților;
	Utilizarea elementelor de logică matematică în etapa de analiză calitativă a produselor și serviciilor;
	Determinarea și aprecierea corectă a suprafețelor destinate realizării activităților de servire.
Educație tehnologică	Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare;
	Noțiuni de bază referitoare la produsele alimentare și la servirea preparatelor culinare.
Științe	Identificarea corectă a componentelor anatomice afectate în mod direct sau indirect de anumite tipuri de solicitări;
	Respectarea normelor specifice de igienă personală și a regulilor de igienă în spațiile publice;
	Aspecte caracteristice produselor alimentare deteriorate sau alterate.

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

## GLOSAR DE ABREVIERI

<b>COR</b>	Clasificarea ocupațiilor din România
<b>EQF</b>	Cadrul european al calificărilor
<b>CNC</b>	Cadrul național al calificărilor
<b>ÎPT</b>	Învățământul profesional și tehnic
<b>NTSM</b>	Norme de tehnica securității muncii
<b>NSSM</b>	Norme de sănătatea și securitatea muncii
<b>PSI</b>	Prevenirea și stingerea incendiilor
<b>SO</b>	Standard ocupațional
<b>SSM</b>	Sănătatea și securitatea muncii
<b>PM</b>	Protecția muncii
<b>UC</b>	Unitate de competență
<b>URÎ</b>	Unitate de rezultate ale învățării



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Nivel: 3

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

