

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Lucrător hotelier

Domeniul de pregătire de bază: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire profesională generală: **TURISM**

I. Pregătire practică

Modulul I. Pregătirea spațiilor de cazare

Total ore:		455
din care	Laborator tehnologic	175
	Instruire practică	280

Modulul II. Comunicarea profesională în hotelărie

Total ore:		140
din care	Laborator tehnologic	70
	Instruire practică	70

Modulul III. Servirea centrată pe turist

Total ore:		140
din care	Laborator tehnologic	70
	Instruire practică	70

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică – CDL*

Modulul IV. Administrarea inventarului de etaj

Total ore:		150
din care	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore/an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

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

Domeniul de pregătire de bază: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire profesională generală: **ALIMENTAȚIE**

I. Pregătire practică:

Modulul I. Alcătuirea meniurilor

Total ore:		210
din care	Laborator tehnologic	105
	Instruire practică	105

Modulul II. Servirea în restaurație

Total ore:		455
din care	Laborator tehnologic	175
	Instruire practică	280

Modulul III. Decorarea sălii de servire

Total ore:		70
din care	Laborator tehnologic	35
	Instruire practică	35

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică – CDL*

Modulul IV. Organizarea meselor festive

Total ore:		150
din care	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore/an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Cofetar – patiser

Domeniul de pregătire de bază: **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire profesională generală: **ALIMENTAȚIE**

I. Pregătire practică:

Modulul I. Produse de cofetărie

Total ore:		315
din care	Laborator tehnologic	140
	Instruire practică	175

Modulul II. Produse de patiserie

Total ore:		315
din care	Laborator tehnologic	140
	Instruire practică	175

Modulul III. Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie

Total ore:		105
din care	Laborator tehnologic	35
	Instruire practică	70

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică – CDL*

Modulul IV. Estetica produselor de cofetărie- patiserie

Total ore:		150
din care	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore/an

Notă:

- Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierile unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
- Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
clasa a XI-a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Bucătar

Domeniul de pregătire de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire profesională generală: ALIMENTAȚIE

I. Pregătire practică:

Modulul I. Preparate culinare

Total ore:		455
din care	Laborator tehnologic	175
	Instruire practică	280

Modulul II. Preparate „fast-food”

Total ore:		140
din care	Laborator tehnologic	70
	Instruire practică	70

Modulul III. Estetica preparatelor culinare

Total ore:		140
din care	Laborator tehnologic	70
	Instruire practică	70

Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an

II. Stagiul de pregătire practică – CDL*

Modulul IV. Preparate specifice zonei

Total ore:		150
din care	Instruire practică	150

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 885 ore/an

Notă:

1. Orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. Stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiul de pregătire practică poate fi organizat și în unitatea de învățământ, conform cadrului legal în vigoare.

