



-Tematică -

Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a XI-a An școlar: 2020-2021 – semestrul al II-lea

Calificare profesională: *Tehnician gastronomie

MODULE – CLASA a IX-a

M1 Bazele contabilității

Conținuturi

1. Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților
2. Contabilitatea – verigă de bază a entităților
 - Clasificarea societăților comerciale
3. Evidența economică
 - Definiția și importanța evidenței economice
 - Formele evidenței economice
4. Obiectul și metoda contabilității
 - Patrimoniul – obiect al contabilității
 - Definiția contabilității;
 - Definiția patrimoniului;
 - Ecuația fundamentală a contabilității.
 - Activele; Capitalurile proprii și datorii; Venituri și cheltuieli

Bibliografie

1. Iuliana Bădilă (2016) - *Bazele contabilității*, Clasa IX, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – Manual pentru clasa a IX a, *Bazele contabilității*, Editura CD Press, București

Modul II. Calitatea în turism și alimentație

Conținuturi

1. Calitatea produselor și a serviciilor: Concept; Ipostazele calității; Caracteristici de calitate; Factori de influență a calității
2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare
3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare
4. Verificarea calității produselor și serviciilor
5. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
6. Drepturile consumatorilor

Bibliografie

1. Tănțica Petre, Gabriela Iordache (2018), Manual pentru clasa a IX a - *Calitatea în turism și alimentație*, Editura CD Press, București

Modul III. Structuri de primire turistică

Conținuturi

1. Unități de cazare - Clasificarea și caracteristicile unităților de cazare
2. Unități de alimentație - Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație



3. Compartimentele structurilor de primire

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – *Structuri de primire turistică*, Editura CD Press, București

Modul IV. Procese de bază în alimentație

Conținuturi

1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie
2. Dotări specifice spațiilor de servire
3. Operații de ambientare a spațiilor de servire
4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – *Procese de bază în alimentație*, Editura CD Press, București

Modul V. * Stagiul de pregătire practică

Industria ospitalității locale (CDL)

Conținuturi

1. Industria hotelieră – componentă importantă a industriei ospitalității - Tipologia unităților de cazare existente în județul Suceava
2. Restaurația – componentă de bază a industriei ospitalității - Tipologia unităților de alimentație existente în județul Suceava
3. Serviciile de agrement la nivelul județului Suceava
4. Zone de interes turistic din județul Suceava

Bibliografie

1. Ene Cornelia (2004), *Cartea ospitalității*, București, Editura THR
2. Lupu Nicolae (2003), *Gestiune hotelieră și de restaurant*, Editura ASE, București

MODULE CLASA a X-a

M1 Etică și comunicare profesională

Conținuturi

Capitolul 1 – Procesul comunicării

- 1.1. Ce este comunicarea
- 1.2. Elementele procesului de comunicare
- 1.3. Obiectivele comunicării
- 1.4. Funcțiile comunicării
- 1.5. Nivelurile comunicării

Capitolul 2 – Forme de comunicare

- 2.1. Comunicarea verbală
- 2.2. Comunicarea nonverbală
- 2.3. Comunicarea scrisă
- 2.3. Stabilirea formelor de comunicare indicate în diferite contexte

Bibliografie



1. Mihai, Ștefania și colab. (2011), *Turism și alimentație* – manual pentru clasa a X-a, Editura CD Press, București
2. Viorica Bella Dorin (2018), *Etică și comunicare profesională*, Editura CD Press, București

Modul II. Contabilitate generală

Conținuturi

1. Procedee și metode specifice contabilității
 - 1.1 Bilanțul - definiție, funcții și structură
 - 1.2 Contul - definiție, importanță și reguli de funcționare; analiza contabilă, formula și articolul contabil
 - 1.3 Balanța de verificare

Bibliografie

1. Iuliana Bădilă (2017) - *Contabilitatea generală*, Clasa X, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, D. I. Rață - Tarcan (2018), *Contabilitate generală*, Editura CD Press, București

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi

Conținuturi

1. Obținerea semipreparatelor cu un grad redus de complexitate
2. Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate
 - 2.1. Tehnologia de obținere a salatelor
 - 2.2. Tehnologia de obținere a garniturilor
 - 2.3. Tehnologia de obținere a preparatelor pentru micul dejun
 - 2.4. Tehnologia de obținere a gustărilor
 - 2.5. Tehnologia de obținere a antreurilor
 - 2.6. Tehnologia de obținere a preparatelor lichide
 - 2.7. Tehnologia de obținere a preparatelor servite ca prim fel
 - 2.8. Tehnologia de obținere a preparatelor de bază
 - 2.9. Tehnologia de obținere a dulciurilor de bucătărie

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- *Manual de Turism și alimentație*, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - *Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII*, Ed. Didactică și pedagogică

Modul IV. Sisteme de servire

Conținuturi

1. Servirea preparatelor și a băuturilor în unitățile de alimentație
 - 1.1. Obiecte de inventar utilizate la efectuarea mise-en-place-ului
 - 1.2. Completarea mise-en-place-ului simplu (de întâmpinare) conform meniului comandat
 - 1.2.1. Completarea mise-en-place-ului pentru dejun



- 1.2.2. Completarea mise-en-place-ului pentru cină
- 1.3. Servirea preparatelor
 - 1.3.1. Servirea preparatelor la farfurie
 - 1.3.2. Servirea băuturilor la pahar
- 2. Debarasarea meselor în sala de servire
 - 2.1. Tehnici specifice de debarasare a obiectelor de inventar
 - 2.1.1. Debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor
 - 2.1.2. Debarasarea obiectelor folosite la consumarea de băuturi nealcoolice calde
 - 2.1.3. Debarasarea paharelor
 - 2.1.4. Debarasarea scrumierelor
 - 2.1.5. Debarasarea altor obiecte de inventar
 - 2.1.6. Debarasarea resturilor alimentare și nealimentare
 - 2.1.7. Debarasarea fețelor de masă

Bibliografie

- 1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- Manual de Turism și alimentație, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
- 2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII, Ed. Didactică și pedagogică

Modul V. Bucovina culinară (CDL) - Stagiul de pregătire practică

Conținuturi

- 1. Bucătăria din Bucovina
 - 1.1. Caracterizarea bucătăriei bucovinene
 - 1.2. Preparate culinare specifice localităților din Zona Bucovina
 - 1.3. Asocierea preparatelor culinare bucovinene cu băuturile specifice din zonă
- 2. Obiceiuri și tradiții din Bucovina
 - 2.1. Festivaluri și Sărbători în Bucovina
 - 2.2. Obiceiuri și tradiții culinare de peste an
- 3. Influențele culinare asupra preparatelor culinare bucovinene

Bibliografie

- 1. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
- 3. Dincă, Cristian (2008) – *Ospătar. Manual pentru calificarea ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație publică*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
- 3. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.

MODULE CLASA a XI-a

M I Administrarea firmei

Conținuturi

- 1. Întreprinderea veriga de bază a economiei:
 - a. Trăsături caracteristice ale întreprinderii.
 - b. Clasificarea întreprinderilor.



2. Procesul de înființare și funcționare al întreprinderii:

a. Organizarea structurală a întreprinderii (definire, tipologia structurilor organizatorice)

Bibliografie

1. Suzana Ilie, Catalina Popovici, Rodica Albu (2006), Planificare operatională, Manual pentru cl. a XI a, Editura: Oscar Print
2. Viorel Lefter, Iulia Chivu (2005), Economia întreprinderii. Manual pentru clasa a X-a, Editura Economică Preuniversitaria
3. Viorica – Bella Dorin (2020), Administrarea firmei, ED. CD PRESS

M II Marketing

Continuturi

Capitolul I Conceptul de marketing și evoluția acestuia

- 1.1 Conceptul de marketing
- 1.2 Obiectivele marketingului
- 1.3 Funcțiile marketingului

Capitolul II Piața și dimensiunile acesteia

- 2.1 Definirea pieței și clasificări
- 2.2 Determinarea indicatorilor ce caracterizează piața firmei:
 - dimensiunile pieței firmei: aria, structura și capacitatea pieței
 - elasticitatea cererii de mărfuri

Bibliografie:

- 1 Viorica – Bella Dorin, Iuliana Bechet (2020), Administrarea firmei, ED. CD PRESS

M III Contabilitate

Continuturi

1. Înregistrarea operațiilor economico-financiare

- 1.1. Contabilitatea capitalurilor proprii
- 1.2. Contabilitatea imobilizărilor

Bibliografie

1. Plan general de conturi, actualizat 2020
2. Viorica Bella Dorin, Dorina Iuliana Rață Tarcan - Contabilitate- manual pentru clasa a XI a, Ed. CDPRESS, București, 2020

M IV Producția gastronomică

Continuturi

1. Amenajarea spațiilor din unitățile de alimentație
2. Activitatea de producție culinară
 - 2.1 Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare
 - 2.2 Preparate ce se pot realiza la comandă
 - 2.3 Elemente de decor pentru preparatele culinare și utilizarea lor corespunzătoare



Bibliografie

1. Brumar, Constanța și colab. (2012) - Tehnician în gastronomie, manuale pentru cl. a XI-a, București, Editura CD Press.
2. Brumar, Constanța și colab. (2011) – Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a, București: Editura CD Press
3. Nicolescu, Radu(1998) –Tehnologia restaurantelor, București, Editura Inter-Rebs
4. Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism.

M V CDL – Activități de producție culinară cu specific bucovinean

Conținuturi

1. Activitatea propriu-zisă în spațiile de producție ale unităților de alimentație
2. Legătura dintre activitatea de producție și cea de servire

Bibliografie

1. Brumar, Constanța și colab. (2012) –Tehnician în gastronomie, manual pentru clasa a XI – a, București: Editura CD Press
2. Brumar, Constanța și colab. (2011) – Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a, București: Editura CD Press
3. Lupu, Costică (2009) – Strategii didactice interactive, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
4. Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism.

M VI Stagiul de pregătire practică în gastronomie

Conținuturi

1. Activități practice de gestionare a produselor
 - 1.1 Stabilirea ofertei de materii prime, preparate culinare, calcularea prețurilor preparatelor, promovarea preparatelor culinare.
 - 1.2 Calcularea consumurilor specifice și auxiliare, conform rețetelor

Bibliografie

1. Brumar Constanta și colab., (2012) – Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI a și a XII a, București, Editura CD Press
2. Brumar Constanta și colab., (2012) – Tehnologia culinara cls. X-XII, București, Editura Didactică și pedagogică