



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

Calificare profesională: *Tehnician gastronomie

MODULE – CLASA a IX-a

M1 Bazele contabilității

Continuturi

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

Continuturi

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

Continuturi

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)
 - b. Funcțiunile întreprinderii(cercetare-dezvoltare, producție, marketing, comercializare, financiar-contabilă, personal)
3. Procesul de planificare și evaluare în întreprindere:
 - a. Planul de afaceri – instrument al dezvoltării strategice
4. Managementul resurselor umane
 - a. Etapele selecției personalului

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
- 2.3 Concurența – componentă a pieței
 - definirea concurenței: concurenți direcți și indirecti
 - analiza SWOT a firmei

Capitolul III Cercetarea de marketing și nevoile clienților

- 3.1 Definirea cercetărilor de marketing
- 3.2 Tipologia cercetărilor de marketing

Capitolul IV Mediul de marketing al firmei

- 4.1 Mediul intern de marketing al firmei
- 4.2 Mediul extern al firmei
- 4.3 Strategia de piață – nucleul politicii de marketing

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



- 1.3. Contabilitatea stocurilor
- 1.4. Contabilitatea decontărilor cu terții
- 1.5. Contabilitatea trezoreriei
- 1.6. Contabilitatea cheltuielilor și veniturilor

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

Conținuturi

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
 - 2.4 Metode de conservare a alimentelor
3. Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești
 - 3.1 Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești
 - 3.2 Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal
 - 3.3 Metode de promovare a preparatelor tradiționale

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
3. Preparate cu specific Bucovinean
 - 3.1 Tipuri de preparate cu specific Bucovinean
4. Tehnologia culinară de obținere a preparatelor
5. Diversificarea producției culinare locale prin sistemul de catering
 - 5.1 Cateringul comercial

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
2. Activități practice specifice produselor de tip catering
 - 2.1 Stabilirea ofertei de preparate de tip catering
3. Utilizarea documentelor și procedurilor specifice în unitățile de alimentație
 - 3.1 Întocmirea documentelor, de circulație, păstrare și arhivare a acestora
 - 3.2 Calcularea prețurilor preparatelor: prețul de producție, prețul de vânzare

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

MODULE CLASA a XII-a

M I Politici de marketing

Conținuturi

- I. Mixul de marketing
 - I.1. Scurt istoric;
 - I.2. Componentele mixului de marketing – cei patru P (produs, preț, distribuție, promovare);
- II. Politica de produs
 - II.1. Obiective și elemente componente ale politicii de produs;
 - II.2. Produsul în optica de marketing
 - II.3. Ciclul de viață al produsului - definiție, etape, factori de influență;
 - II.4. Lansarea unui produs nou pe piață
 - II.5. Gama de produse și servicii - definiție, dimensiuni, dinamică;
 - II.6. Strategii de produs.

Bibliografie

1. Viorica Dorin, Iuliana Bechet, Politici de marketing – manual clasa a XII-a, Editura CD Press, 2020

M II Analiza economico-financiară

Conținuturi

- I. Reprezentarea entității prin situații financiare:



- I.1. Lucrări premergătoare întocmirii situațiilor financiare;
- I.2. Abordări privind bilanțul entității – sursă informațională a analizei financiare;
- I.3. Funcțiile bilanțului;
- I.4. Abordări privind contul de profit și pierdere;
- I.5. Raportarea situațiilor financiare anuale;

Bibliografie

1. Viorica-Bella Dorin, Dorina-Iuliana Rață Tarcan, Manual Analiza economico-financiara, pentru clasa a XII-a, Editura CD Press, 2020

M III Negociere și contractare

Conținuturi

- I. Aspecte definitorii ale negocierii
 - I.1. Definierea termenului de negociere;
 - I.2. Particularitățile negocierii în relație cu procesul de vânzare-cumpărare;
 - I.3. Tipuri de negociere
- II. Negociatorul
 - II.1. Profilul negociatorului;
 - II.2. Codurile de conduită și maniere în relațiile de negociere – negociatorul ideal
- III. Negocierea propriu-zisă:
 - III.1. Etapele procesului de negociere

Bibliografie

1. Viorica-Bella Dorin, Manual Negociere și contractare, pentru clasa a XII-a, Editura CD Press, 2020

M IV Calitatea în gastronomie

Conținuturi

- I. Contaminarea alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:
 - I.1. Surse de contaminare a alimentelor
 - I.2. Condițiile ce generează contaminarea alimentelor
 - I.3. Alimente cu grad ridicat de contaminare
- II. Asigurarea igienei prin sistemul HACCP:
 - II.1. Structura planului de acțiune în sistemul HACCP
- III. Legislația în turism și alimentație:
 - III.1. Legislația profesională specifică activității de alimentație
 - III.2. Norme ergonomice, de igienă, de securitate și siguranță a muncii în unitățile de alimentație

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Anghelina Dudan, s.a., Manual – Tehnician în gastronomie, clasa a XII-a, Editura CD Press, 2006
2. Stere Stavrositu, Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante gastronomie, hoteluri, Editura Polirom, 2014

M V Promovarea producției gastronomice

Conținuturi



- I. Politici în domeniul preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie
- I.1. Piața preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie
- I.2. Politicile de producție, preț, de distribuție și de promovare a preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie
- I.3. Mijloacele de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie

Bibliografie

1. Viorica Dorin, Iuliana Bechet, Politici de marketing – manual clasa a XII-a, Editura CD Press, 2020
2. http://www.colegiulstefanescu.ro/countrychef/docs/manuale/manual_rom.pdf
3. <https://issuu.com/horatiu30/docs/manual-bucatar>

M VI CDL – Oferta de produse în unitățile de alimentație din Bucovina

Conținuturi

- I. Tipuri de unități de alimentație publică locale și oferta acestora
- I.1. Clasificarea unităților de alimentație
- I.2. Oferta de preparate culinare și promovarea acesteia
- I.3. Obiceiuri și tradiții culinare în Bucovina
- II. Oferta de preparate culinare și băuturi cu specific bucovinean
- II.1. Oferta de preparate culinare
- II.2. Oferta de băuturi cu specific bucovinean

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Anghelina Dudan, s.a., Manual – Tehnician în gastronomie, clasa a XII-a, Editura CD Press, 2006
2. Constanța Brumar, Elena Pascali, s.a., Manual – Turism și alimentație, clasa a X-a, Editura CD Press, 2011

M VII Stagiul de pregătire practică privind planificarea în gastronomie

Conținuturi

- I. Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie-cofetărie
- I.1. Surse de contaminare a alimentelor

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Anghelina Dudan, s.a., Manual – Tehnician în gastronomie, clasa a XII-a, Editura CD Press, 2006