



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”  
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: [economic.suceava@yahoo.com](mailto:economic.suceava@yahoo.com); <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



**-Tematica -**

**Examen de diferențe pentru elevi cu cereri de transfer în clasa a XI a  
An școlar: 2022-2023**

**Calificare profesională: \*Tehnician în gastronomie**

**Discipline – Clasa a IX a**

**MI Bazele contabilității**

**Conținuturi**

1. Cadrul general de reglementare a contabilității în România
2. Contabilitatea – verigă de bază a entităților (tipuri de entități)
3. Evidența economică
  - Definiția și importanța evidenței economice
  - Formele evidenței economice
4. Obiectul și metoda contabilității – comunicarea informațiilor contabile:
  - a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității
  - b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active, capitaluri proprii, datorii, venituri și cheltuieli, ecuația fundamentală a contabilității
  - c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității
5. Documentele de evidență contabilă:
  - a. noțiunea și importanța documentelor
  - b. clasificarea documentelor
  - c. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor

**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; Factori de influență a calității; Caracteristicile de calitate ale produselor; Caracteristicile serviciilor
2. Valoarea nutritivă a produselor alimentare (Componentele valorii nutritive, Calcularea valorii calorice a alimentelor)
3. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare
4. Verificarea calității produselor și serviciilor
5. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor
6. Drepturile consumatorilor

**Bibliografie**

2. 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.



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”  
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: [economic.suceava@yahoo.com](mailto:economic.suceava@yahoo.com); <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



- Clasificarea și caracteristicile unităților de cazare;
- 2. Unități de alimentație.
- Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație;
- 3. Compartimentele structurilor de primire.
- 4. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare.
- Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, echipamente, instalații etc.);
- 5. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.);
- 6. Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație

**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.
5. Operații de prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație și prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare 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 ospitalității – componentă a industriei turismului
    - Definierea conceptului de ospitalitate
    - Serviciile din industria ospitalității locale
  2. Factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor:
    - Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor la operatorii economici locali
  3. Ergonomia locului de muncă
    - Principiile ergonomice specifice activității desfășurate
- Măsuri de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic

**Bibliografie**

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

**Discipline – Clasa a X a**

**M I Etică și comunicare profesională**

**Conținuturi**

**Capitolul 1 – Procesul comunicării**

- a. Ce este comunicarea
- b. Elementele procesului de comunicare



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”  
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: [economic.suceava@yahoo.com](mailto:economic.suceava@yahoo.com); <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



- c. Poziționarea într-o schemă de comunicare
- d. Obiectivele comunicării
- e. Funcțiile comunicării
- f. Nivelurile comunicării

### Capitolul 2 – Forme de comunicare

- a. Comunicarea verbală
- b. Comunicarea nonverbală
- c. Comunicarea scrisă
- d. 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 Bilantul - 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



MINISTERUL EDUCAȚIEI  
COLEGIUL ECONOMIC „DIMITRIE CANTEMIR”  
SUCEAVA

Str. prof. Leca Morariu, nr. 17 A, cod 720174  
tel./ fax: 0230-520462; e-mail: [economic.suceava@yahoo.com](mailto:economic.suceava@yahoo.com); <http://www.cedcsv.ro>

Operator de date cu caracter personal nr. 34253



- 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**

#### **Cap.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

#### **Cap. 2. Obiceiuri și tradiții din Bucovina;**

- 2.1. Festivaluri și Sărbători în Bucovina
- 2.2. Obiceiuri și tradiții culinare de peste an

#### **Cap.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.