



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; <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: 2024-2025

Calificare profesională: *Tehnician în gastronomie

Discipline – Clasa a IX a

M I 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; <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
 - Definirea 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; <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; <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.