



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
**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 XII a**

**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; Ipotezele 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. Tănica 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 ȘI CERCETĂRII  
**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. \* Stagiu 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 ȘI CERCETĂRII  
**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 ȘI CERCETĂRII  
**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

**Discipline – 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)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
**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



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

**M II Marketing**

**Conținuturi**

**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. Suzana Ilie , *Marketingul afacerilor*, manual clasa a XI-a, Editura Oscar Print,
2. Viorica – Bella Dorin, Iuliana Bechet (2020), Marketing, ED. CD PRESS

**M III Contabilitate**

**Conținuturi**

**1. Înregistrarea operațiilor economico-financiare**

- 1.1. Contabilitatea capitalurilor proprii
- 1.2. Contabilitatea imobilizărilor
- 1.3. Contabilitatea stocurilor
- 1.4. Contabilitatea decontărilor cu terți
- 1.5. Contabilitatea trezoreriei
- 1.6. Contabilitatea cheltuielilor și veniturilor



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
**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



**Bibliografie:**

1. Plan general de conturi, actualizat 2022
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
  - 1.1 Echipamentele tehnologice specifice pentru amenajarea spațiilor de producție culinară
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
  - 1.1 Tipuri de activități ce se desfășoară în spațiile de producție
2. Legătura dintre activitatea de producție și cea de servire
3. Preparate cu specific Bucovinean
  - 3.1 Tipuri de preparate cu specific Bucovinean
  - 3.2 Tehnologia culinară de obținere a preparatelor cu specific Bucovinean
4. 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.





MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII  
**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



## **M VI Stagiul de pregătire practică în gastronomie**

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 culinară cls. X-XII, București, Editura Didactică și pedagogică RA