

**DOMENIUL: ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**CALIFICAREA PROFESIONALĂ: OSPĂȚAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN**  
**UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE**  
**CLASA a XI-a, ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL**

**I. Faza județeană/regională**

**Modulele**

- Bazele restaurației
- Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație
- Servirea preparatelor și băuturilor
- Sortimentul preparatelor și băuturilor
- Alcătuirea meniurilor
- Servirea în restaurație

**Lista competențelor relevante**

- *Creează ambientul pentru primirea consumatorilor.*
- *Respectă exigențele privind vestimentația.*
- *Aplica regulile de igiena individuală a muncii.*
- *Utilizează sistemele de servire în restaurație.*
- *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi.*
- *Participă la întocmirea meniurilor aplicând criteriile de întocmire.*
- *Servește preparate culinare ca intrare în meniu.*
- *Servește preparate culinare lichide.*
- *Servește preparate de bază.*
- *Servește brânzeturi și deserturi.*
- *Servește băuturile alcoolice și nealcoolice.*
- *Pregătește băuturile în amestec.*

**I.1. Proba scrisă**

**Conținuturi tematice**

1. Pregătirea salonului în vederea primirii consumatorilor.
2. Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație. Ținuta lucrătorilor din salonul de servire.
3. Reguli de igienă a muncii: materiale de întreținere a igienei și consecințe ale nerespectării regulilor de igienă.
4. Realizarea mise-en-place-ului.
5. Sisteme de servire – caracteristici, avantaje, dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu.
6. Tehnici specifice de debarasare.
7. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite.
8. Criterii de întocmire a meniurilor.
9. Servirea preparatelor culinare ca intrare în meniu, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
10. Servirea preparatelor culinare lichide, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
11. Servirea preparatelor de bază și a salatelor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.

12. Servirea deserturilor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
13. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele.
14. Servirea băuturilor nealcoolice și alcoolice.
15. Pregătirea băuturilor în amestec.

## **I.2. Proba practică**

### **Conținuturi tematice**

1. Realizarea mise-en-place-ului (de întâmpinare, pentru mic dejun, dejun și cină).
2. Servirea gustărilor.
3. Servirea antreurilor.
4. Servirea preparatelor lichide.
5. Servirea preparatelor de bază.
6. Servirea desertului.
7. Debarasarea meselor.

## **II. Faza națională**

### **Modulele**

- **Bazele restaurației**
- **Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație**
- **Servirea preparatelor și băuturilor**
- **Sortimentul preparatelor și băuturilor**
- **Alcătuirea meniurilor**
- **Servirea în restaurație**

### **Lista competențelor relevante**

- *Creează ambientul pentru primirea consumatorilor.*
- *Respectă exigențele privind vestimentația.*
- *Aplica regulile de igiena individuală a muncii.*
- *Utilizează sistemele de servire în restaurație.*
- *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi.*
- *Participă la întocmirea meniurilor aplicând criteriile de întocmire.*
- *Servește preparate culinare ca intrare în meniu.*
- *Servește preparate culinare lichide.*
- *Servește preparate de bază.*
- *Servește brânzeturi și deserturi.*
- *Servește băuturile alcoolice și nealcoolice.*
- *Pregătește băuturile în amestec.*
- *Servește băuturi în amestec.*
- *Cafeaua espresso – preparare și servire.*
- *Servește preparate specifice micului dejun.*

## II.1. Proba scrisă

### *Conținuturi tematice*

1. Pregătirea salonului în vederea primirii consumatorilor
2. Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație. Ținuta lucrătorilor din salonul de servire.
3. Reguli de igienă a muncii: materiale de întreținere a igienei și consecințe ale nerespectării regulilor de igienă.
4. Realizarea mise-en-place-ului
5. Sisteme de servire – caracteristici, avantaje, dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu.
6. Tehnici specifice de debarasare.
7. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite.
8. Criterii de întocmire a meniurilor.
9. Servirea preparatelor culinare ca intrare în meniu, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
10. Servirea preparatelor culinare lichide, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
11. Servirea preparatelor de bază și a salatelor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
12. Servirea deserturilor, debarasarea obiectelor de inventar folosite.
13. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele.
14. Servirea băuturilor nealcoolice și alcoolice.
15. Pregătirea băuturilor în amestec.
16. Cafeaua espresso – preparare și servire.
17. Servirea și debarasarea mesei pentru mic dejun.

## II.2. Proba practică

### *Conținuturi tematice*

1. Realizarea mise-en-place-ului (de întâmpinare, pentru mic dejun, dejun și cină).
2. Servirea gustărilor.
3. Servirea antreurilor
4. Servirea preparatelor lichide.
5. Servirea preparatelor de bază.
6. Servirea cafelei.
7. Servirea vinului.
8. Servirea desertului.
9. Debarasarea meselor.

### *Bibliografie orientativă*

1. Dobrescu E., Bălănescu, C. - *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1993.
2. Dobrescu E., Stavrositu, S. - *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1999.
3. Florea, Constantin, ș.a. – *Manualul practic al ospătarului*, Centrul Național de învățământ turistic, București, 2006.
4. Florea, C., Bugan, M. - *Maître d'hotel*, Editura Gemma Print, București, 2003.
5. Florea, C., ș.a. - *Manualul directorului de restaurant*, Editura THR-CG, București, 2004.
6. Florea, Constantin– *Manualul ospătarului*, Editura Sun Grafic, București, 2004.

7. Florea, C., Belous, Mădălina - *Organizarea evenimentelor și banquetingul în structurile de primire*, Editura THR-CG, București, 2004.
8. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a IX-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2010.
9. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a X-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2011.
10. Stavrositu, Stere - *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni*, Editura Arta serviciilor în turism, București, 2006.
11. Stavrositu Stere – *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003.