

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Clasa a XI-a

FAZA NAȚIONALĂ

I. PROBA SCRISĂ

Lista competențelor relevante:

- Creează ambientul pentru primirea consumatorilor.
- Efectuează mise-en-place-ul.
- Utilizează baza tehnico-materială a unităților de cazare.
- Utilizează baza tehnico-materială a unităților de alimentație publică.
- Numește factorii de risc și bolile profesionale la locul de muncă.
- Probează regulile de igiena personală impuse în turism și alimentație publică.
- Respectă exigențele privind vestimentația.
- Analizează rolul marketingului în activitatea agentului economic.
- Analizează structura organizatorică a unității economice.
- Organizează activități în funcție de obiective.
- Planifică necesarul de resurse umane.
- Analizarea necesarului de personal la locul de muncă: volumul activității, economice, concurența, structura organizatorică a unității, profil, structura pe grupe de vârstă, sex.
- Evaluarea locului de muncă: natura postului, sarcinile și activitățile, poziția în structura organizatorică, aria responsabilităților.
- Identificarea profilului socio-profesional al personalului: cunoștințe profesionale, abilități profesionale.

Conținuturi tematice:

- Descrierea operațiilor de pregătire (de igienizare) a sălii de servire în vederea primirii consumatorilor.
- Obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului.
- Realizarea mise-en-place-ului.
- Descrierea/caracterizarea principalelor tipuri de unități de cazare.
- Descrierea/caracterizarea principalelor tipuri de unități de alimentație.
- Prezentarea (Descrierea) factorilor de risc la locul de muncă.
- Precizarea regulilor de igiena personală impuse în turism și alimentație publică.
- Caracterizarea vestimentației specifice unităților de turism și alimentație.
- Principiile marketingului: satisfacerea clienților și obținerea de profit.
- Comunicarea eficientă cu consumatorii pentru satisfacerea nevoilor acestora: verbală, nonverbală.
- Coordonarea funcțiilor de marketing în realizarea scopurilor propuse: investigarea pieței și a nevoilor, conectarea la mediu, maximizarea profitului și satisfacerea superioară a clienților.
- Identificarea factorilor de influență a tipurilor de structuri organizatorice: tipul și complexitatea producției de bunuri și servicii, dimensiunile întreprinderii, calificarea personalului, cadrul juridic și statutul juridic de funcționare, strategia dezvoltării.
- Tipuri de structuri organizatorice: complexe, simple.
- Stabilirea poziției în structura organizatorică: în cadrul firmei, în cadrul compartimentelor, în cadrul birourilor.
- Determinarea relațiilor ce se stabilesc în cadrul structurii organizatorice: ierarhice, funcționale, de cooperare, de reprezentare, de stat major, de control.

- Identificarea obiectivelor pentru diferite poziții în structura organizatorică: post, funcție, compartiment, agent economic.
- Analizarea necesarului de personal la locul de muncă: legislație, volumul activității economice, concurența, structura organizatorică a unității, profil, structura pe grupe de vârstă, sex.
- Evaluarea locului de muncă: natura postului, sarcinile și activitățile poziția în structura organizatorică, aria responsabilităților.
- Identificarea profilului socio-profesional al personalului: cunoștințe profesionale, abilități profesionale, comunicare eficientă, motivație, comportament profesional (amabilitate, sociabilitate, diplomație, maleabilitate, inventivitate, răbdare, calm, punctualitate).

II. PROBĂ PRACTICĂ

- Decorarea și intimizarea sălii de servire.
- Aplicarea regulilor de igienă la nivelul sălii de servire.
- Crearea ambiantului pentru primirea consumatorilor.
- Efectuarea mise-en-place-ului.
- Identificarea tipurilor de unități de cazare care răspund nevoilor diferitelor segmente de clientelă.
- Identificarea tipurilor de unități de alimentație care răspund nevoilor diferitelor segmente de clientelă.
- Identificarea factorilor de risc la locul de muncă.
- Identificarea cauzelor care duc la declanșarea unor boli profesionale.
- Utilizarea vestimentației specifice unităților de turism și alimentație, respectând exigențele specifice.

FAZA JUDEȚEANĂ

Conținuturi tematice:

- Descrierea operațiilor pregătire (de igienizare) a sălii de servire în vederea primirii consumatorilor.
- Obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului.
- Realizarea mise-en-place-ului.
- Descrierea/caracterizarea principalelor tipuri de unități de cazare.
- Descrierea/ caracterizarea principalelor tipuri de unități de alimentație.
- Prezentarea (Descrierea) factorilor de risc la locul de muncă.
- Precizarea regulilor de igiena personală impuse în turism și alimentație publică.
- Caracterizarea vestimentației specifice unităților de turism și alimentație.
- Principiile marketingului: satisfacerea clienților și obținerea de profit.
- Comunicarea eficientă cu consumatorii pentru satisfacerea nevoilor acestora: verbală, nonverbală.
- Coordonarea funcțiilor de marketing în realizarea scopurilor propuse: investigarea pieței și a nevoilor, conectarea la mediu, maximizarea profitului și satisfacerea superioară a clienților.
- Identificarea factorilor de influență a tipurilor de structuri organizatorice: tipul și complexitatea producției de bunuri și servicii, dimensiunile întreprinderii, calificarea personalului, cadrul juridic și statutul juridic de funcționare, strategia dezvoltării.
- Tipuri de structuri organizatorice: complexe, simple.

II. PROBĂ PRACTICĂ

- Decorarea și intimizarea sălii de servire.
- Aplicarea regulilor de igienă la nivelul sălii de servire.
- Crearea ambiantului pentru primirea consumatorilor.
- Efectuarea mise-en-place-ului.

- Identificarea tipurilor de unități de cazare care răspund nevoilor diferitelor segmente de clientelă.
- Identificarea tipurilor de unități de alimentație care răspund nevoilor diferitelor segmente de clientelă.

Bibliografie

1. Brumar, Constanța, ș.a., *ABC-ul tehnologiei hoteliere și a agroturismului*, București: Editura Diasfera, 2005
2. Burboiu, Petre, *Economia și organizarea ergonomică a muncii*, București: Editura Didactică și Pedagogică, 1990
3. Capotă, Valentina, ș.a., *Alimentație publică, manual pentru clasa a X-a*, București: Editura CD Press, 2008
4. Dincă, Cristian, ș.a., *Tehnician în turism*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A., 2006
5. Dumitrana M., Jalbă L., Duță O., *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Universitară, 2008
6. Ene, Cornelia, *Cartea ospitalității*, București: Editura THR-CG, 2004
7. Florea, Constantin, ș.a., *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG, 2004
8. Glavan, Vasile, *Turismul în România*, București: Editura Economică, 2000
9. Lupu, Nicolae, *Hotelul – economie și management*, București: Editura ALL, 2002
10. Mihai, Ștefania, ș.a., *Tehnologia hotelieră*, București: Editura Niculescu, 2000
11. Minciu, Rodica, *Economia turismului*, București: Editura Uranus, 2000
12. Negruțiu M., Dumitrana M., Bîrsan L.L., *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Maxim, 1998
13. Nicolescu, Radu, *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs, 1998