

ANEXA 16: Domeniul ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI TURISM

Nivel	Domeniul	Profilul postului/catedrei	Discipline/module din profilul postului/catedrei	Nr. crt.
		Alimentație publică și turism / Alimentație publică	ANEXA 16.1.	
Liceu	16. Alimentație publică și turism		Bazele restaurației	1.
			Organizarea activității unităților de alimentație și turism	2.
			Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație	3.
			Sortimentul și servirea preparatelor și băuturilor	4.
			Servicii turistice și hoteliere	5.
			Gestiune economică	6.
			Preparate culinare	7.
			Preparate fast-food	8.
			Estetica preparatelor	9.
			Preparate specifice zonei	10.
			Produse de cofetărie	11.
			Produse de patiserie	12.
			Estetica produselor de patiserie și cofetărie	13.
			Comercializarea produselor de cofetărie-patiserie	14.
			Alcătuirea meniurilor	15.
			Servirea în restaurație	16.
			Decorarea sălii de servire	17.
			Organizarea meselor festive	18.
			Planificarea operațională	19.
			Organizarea resurselor umane	20.
			Marketingul afacerii	21.
			Finanțarea afacerii	22.
			Organizarea personalului	23.
			Igiena, securitatea muncii și protecția mediului	24.
			Activitatea de servire în restaurație	25.
			Oferta de meniuri	26.
			Activitatea de servire în bar	27.
			Organizarea producției culinare	28.
			Bucătăria națională și internațională	29.
			Protecția consumatorului	30.
			Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie cofetărie	31.
			Calitatea și siguranța mediului de muncă	32.
			Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare	33.
			Atitudinea centrată pe client	34.
			Mediul concurențial al afacerii	35.
			Negociere în afaceri	36.
			Managementul calității	37.
			Dezvoltarea durabilă în turism	38.
			Promovarea activităților de servire	39.
			Planificarea activităților de servire	40.
			Organizarea serviciilor de protocol	41.
			Decontarea serviciilor prestate	42.
			Coordonarea serviciilor de protocol	43.
			Calitatea relațiilor cu clienții	44.

Liceu			Promovarea producției culinare și de patiserie – cofetărie	45.
			Organizarea producției de patiserie cofetărie	46.
			Consumuri specifice și rețete	47.
			Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	48.
			Promovarea de tehnologii și preparate noi	49.
			Particularitățile cateringului	50.
			Norme de dezvoltare durabilă	51.
Școala de arte și meserii			Servirea consumatorilor	52.
			Patrimoniu turistic	53.
			Gastronomie	54.
			Comportament și etică profesională	55.
An de completare			Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	56.
			Promovarea produselor și serviciilor	57.
			Evidență operativă	58.
			Preparate culinare	59.
			Produse de patiserie	60.
			Produse de cofetărie	61.
			Servirea preparatelor	62.
			Estetica preparatelor culinare	63.
			Realizarea dietelor	64.
			Preparate specifice zonei și tip fast-food	65.
			Estetica produselor de patiserie și cofetărie	66.
			Expunerea și comercializarea produselor de cofetărie - patiserie	67.
			Decorarea sălii de servire	68.
			Servirea băuturilor	69.
			Alcătuirea meniurilor	70.
		Alimentație publică și turism / Turism	ANEXA 16.2.	
Liceu	16. Alimentație publică și turism		Bazele restaurației	71.
			Organizarea activității unităților de alimentație și turism	72.
			Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație	73.
			Sortimentul și servirea preparatelor și băuturilor	74.
			Servicii turistice și hoteliere	75.
			Gestiune economică	76.
			Pregătirea spațiilor de cazare	77.
			Administrarea inventarului etaj	78.
			Comunicarea profesională în hotelărie	79.
			Servirea centrată pe turist	80.
			Marketingul afacerii	81.
			Planificarea operațională	82.
			Organizarea resurselor umane	83.
			Organizarea agenției de turism	84.
			Igiena, securitatea muncii și protecția mediului	85.
			Operațiuni tehnice ale agenției de turism	86.
			Tipologia agențiilor de turism	87.
			Politici și strategii de marketing în agenția de turism	88.
			Organizarea personalului	89.
			Activitatea de servire în restaurație	90.

			Oferta de meniuri	91.
			Activitatea de servire în bar	92.
			Organizarea producției culinare	93.
			Bucătăria națională și internațională	94.
			Protecția consumatorului	95.
			Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie cofetărie	96.
			Calitatea și siguranța mediului de muncă	97.
			Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare	98.
			Atitudinea centrată pe client	99.
			Primirea și cazarea turiștilor	100.
			Rezervarea spațiilor de cazare	101.
			Mediul concurențial al afacerii	102.
			Finanțarea afacerii	103.
			Negociere în afaceri	104.
			Oferta de produse și servicii în cadrul agenției de turism	105.
			Managementul calității	106.
			Dezvoltarea durabilă în turism	107.
			Relații publice în agenția de turism	108.
			Finanțarea afacerii	109.
			Promovarea activităților de servire	110.
			Planificarea activităților de servire	111.
			Organizarea serviciilor de protocol	112.
			Decontarea serviciilor prestate	113.
			Coordonarea serviciilor de protocol	114.
			Calitatea relațiilor cu clienții	115.
			Promovarea producției culinare și de patiserie – cofetărie	116.
			Organizarea producției de patiserie cofetărie	117.
			Consumuri specifice și rețete	118.
			Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	119.
			Decontarea serviciilor prestate	120.
			Promovarea de tehnologii și preparate noi	121.
			Particularitățile cateringului	122.
			Promovarea produsului hotelier	123.
			Contractarea în activitatea hotelieră	124.
			Norme de dezvoltare durabilă	125.
			Coordonarea activităților compartimentelor unităților de cazare	126.
Școala de arte și meserii			Patrimoniu turistic	127.
			Gastronomie	128.
			Servicii hoteliere	129.
			Gestiune economică	130.
			Servirea consumatorilor	131.
			Comportament și etică profesională	132.
An de completare			Organizarea unităților de alimentație și de hotelărie	133.
			Promovarea produselor și serviciilor	134.
			Evidență operativă	135.
			Prestarea serviciilor suplimentare	136.
			Întreținerea și curățenia spațiilor de cazare	137.
			Păstrarea integrității bunurilor turiștilor	138.
			Administrarea inventarului compartimentului de etaj	139.
			Comunicare profesională în industria hotelieră	140.