



UNIUNEA EUROPEANĂ



Programul Operațional Capacitate Administrativă
Competența face diferență!



Instrumente Structurale
2014-2020

„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

Standard ocupațional

OSPATAR (CHELNER)

COD COR 513102

dezvoltat în cadrul proiectului

**”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS
prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872**

Inițiator/Autori:

CERTIND S.A.

Cornelia TOMA

Laurențiu-Puiu MERLAN

Data elaborării:

16.02.2022

Verificare profesională:

Ion ANDREI, Nicolae PUPĂZĂ

Data verificării:

01.03.2022

Avizare:

FPTR – Federația Patronatelor din Turismul Românesc

Data avizării:

15.03.2022

Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Dragoș Răducan – Președinte

Data validării sectoriale:

29.04.2022

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 135/11.05.2022

Nr. RS - 18/11.05.2022



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

OSPĂTAR (CHELNER) - cod COR 513102

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

WAITER

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

I. Aplicarea noțiunilor de bază civice și social organizaționale în domeniul turismului prin:

1. Își formează și dezvoltă capacitatea de colaborare, de manifestare a inițiativei individuale și de orientare către satisfacerea clienților

2. Evită și aplanează situațiile conflictuale și știe să facă față situațiilor de stres.

3. Prezintă interes pentru dezvoltarea personală și profesională

II. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în domeniul situațiilor de urgență în domeniul turismului prin:

1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă

2. Identifică situațiile de risc

3. Aplică procedurile de urgență și evacuare

4. Aplică normele pentru prevenirea și stingerea incendiilor în turism

III. Aplicarea normelor igienico-sanitare aplicabile activității din restaurante

1. Identifică factorii de risc la locul de muncă

2. Aplică normele igienico-sanitare specifice activității din restaurant (regulile de igienă personală, igiena echipamentului de lucru, materialele igienico-sanitare, consecințele nerespectării acestor reguli)

IV. Aplicarea normelor de protecție a mediului în domeniul turismului prin:

1. Aplică normele de protecție a mediului

2. Identifică posibile surse de poluare

3. Gestionează corect selecția, depozitarea și evacuarea deșeurilor rezultate în urma desfășurării activității proprii

V. Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turistic

1. Își însușește și aplică codurile de conduită și maniere general acceptate

2. Își însușește și aplică regulile de comunicare și comportament profesional specific în funcție de profilul clientului

3. Își însușește și aplică regulile de comportament și comunicare profesională

4. Își însușește și aplică regulile lucrului în echipă

5. Își însușește și aplică noțiunile de bază despre comunicarea verbală, scrisă, paraverbală și nonverbală specifice

VI. Aplicarea noțiunilor despre realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place prin:

1. Utilizează corect toate obiectele de mobilier și de inventar dintr-un restaurant

2. Realizează toate tipurile de mise-en-place în funcție de tipul de masa pe care îl pregătește (mic dejun, prânz, cină, masă festivă, eveniment de gala, cocktail ș.a.)

3. Aplică regulile de manipulare a obiectelor de inventar în vederea realizării mise-en-place-ului.

VII. Recomandarea și promovarea produselor și serviciilor specifice restaurantului prin:

1. Cunoaște tipurile de meniu

2. Cunoaște tipurile de liste meniu

3. Cunoaște conținutul meniului de preparate culinare și băuturi (denumiri, ingrediente, modalități de preparare, gramaje, prețuri, unități de măsură)

4. Cunoaște caracteristicile tuturor preparatelor culinare

5. Cunoaște caracteristicile tuturor grupelor de băuturi și a băuturilor reprezentative fiecărei grupe

6. Aplică metodele și ordinea de luare a comenzii, inclusiv ordinea persoanelor de la care se ia comandă

7. Aplică tehnicile de recomandare pentru băuturi și preparate culinare

8. Aplică tehnicile de vânzare și promovare a produselor și serviciilor specifice restaurantului

9. Aplică regulile de asociere a preparatelor culinare cu băuturile, în scopul potențării gusturilor și punerii în valoare a preparatului culinar și a băuturii potrivite

VIII. Servirea preparatelor culinare

1. Aplică regulile de servire a preparatelor culinare
2. Aplică regulile de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea preparatelor culinare
3. Aplică regulile de circulație în restaurant
4. Respectă ordinea servirii preparatelor culinare la o masă
5. Cunoaște împărțirea pe grupe a preparatelor culinare.
6. Aplică regulile de asociere a preparatelor culinare cu obiectele de inventar corespunzătoare: cu ce tacâm și în ce vas se servește fiecare preparat culinar

IX. Servirea băuturilor

1. Aplică regulile de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea băuturilor
2. Aplică regulile de servire a băuturilor
3. Respectă ordinea servirii băuturilor la o masă
4. Cunoaște împărțirea pe grupe a băuturilor
5. Aplică regulile de servire a băuturilor în paharele corespunzătoare

X. Debarasarea tuturor obiectelor de inventar specifice restaurantului

1. Aplică tehnicile de debarasare a ceștilor și paharelor
2. Aplică tehnicile de debarasare a obiectelor de inventar folosite la servirea preparatelor culinare

XI. Aplicarea noțiunilor de bază despre evidența operativă

1. Identifică și completează corect documentele specifice activității de restaurant
2. Utilizează softurile specifice activității restaurantului
3. Întocmește nota de plată
4. Încasează contravaloarea serviciilor

3.2 Competențe

1. Aplicarea noțiunilor de bază civice și social-organizaționale în domeniul turismului
2. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în domeniul situațiilor de urgență în domeniul turismului
3. Aplicarea normelor igienico-sanitare aplicabile activității din restaurante
4. Aplicarea normelor de protecție a mediului în domeniul turismului
5. Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turistic
6. Aplicarea noțiunilor privind realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place
7. Recomandarea și promovarea produselor și serviciilor specifice restaurantului
8. Servirea preparatelor culinare
9. Servirea băuturilor
10. Debarasarea tuturor obiectelor de inventar specifice restaurantului
11. Aplicarea noțiunilor de evidența operativă

4. Niveluri de calificare:

4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

3

4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF)

3

4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional)

2

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

Somelier, cod COR 513103

6. Informații suplimentare

Nu este cazul

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul.

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- Învățământ primar
- Învățământ gimnazial
- Învățământ general obligatoriu
- Învățământ profesional prin școli profesionale
- Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat
- Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat
- Învățământ postliceal
- Învățământ superior cu diplomă de licență
- Învățământ superior cu diplomă de master

1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul.

1.1.4. Cerințe speciale:

Aviz medical: apt din punct de vedere medical pentru practicarea ocupației de ospătar

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore

720

din care :

240

teorie,
practică.

480

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice.

Pentru pregătirea teoretică: Calculator/laptop, videoprojector cu ecran de proiecție, tablă, flipchart, markere, mese, scaune, tablă și/sau flipchart, materiale consumabile etc.

Pentru pregătirea practică:

Utilaje:

Mese reci, mese calde, spirtiere, frigidere de mână, vitrine de prezentare, frigidere pentru vin cu temperaturi controlate, mașină de gheață etc.

Obiecte de mobilier:

cărucioare de servire, cărucioare pentru deserturi, cărucioare pentru brânzeturi, cărucioare pentru băuturi, cărucioare pentru flambare, gheridoane, console, desk de primire, cuiere, console -mese de serviciu.

Obiecte de inventar moale:

Molton, fețe de masă, naproane, șervete, ancăre, prosoape pentru pahare.

Obiecte de inventar mărunt:

Presărători, râșnițe, zaharnițe, oliviere, suport pentru șervețele, suport pentru scobitori, număr de masă, semnul de rezervat, scrumiere; tirbușon

Obiecte de inventar porțelan, ceramică, sticlă, inox, ș.a.:

Farfurii, boluri, cești pentru consomme, supiere, salatiere, raviere, osiere, sosiere, muștariere, servicii pentru ceai și cafea, platouri, legumere, timbale, tăvi, platouri, coșulețe de pâine, fructiere, cupe de înghețată, pahare de diferite tipuri, măsuri pentru băuturi, carafe, decantoare, tacâmuri diverse, tacâmuri speciale, clești, frapiere, chafing dish-uri, tăvi și capace closhe

Obiecte de decor:

Vaze, sfeșnice, flori, lumânări, jardiniere, paravane etc

Utilaje și materiale de curățenie:

Aspirator, mașini de lustruit podeaua, măști, mopuri, găleți, raclete, lavete, prosoape, detergenți, substanțe specifice de curățat, de lustruit, de dezinfectat

Mașini pentru spălat și dezinfectat veselă

Documente de evidență contabilă: note de plată, facturi, chitanțe de POS, bonuri, borderouri, monetar etc.

Echipament de lucru specific, pix, blocnotes, tableta pentru preluarea comenzilor cu softuri de gestiune în restaurație, tableta cu softul de prezentare a meniului, POS, casa de marcat fiscală ș.a.

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

- Pentru partea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani.
- Pentru partea practică – Certificat de instructor/ preparator formare/formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

- certificat de Evaluator de competențe profesionale
- pregătire de specialitate în domeniu;
- experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Realizare:

CERTIND SA

Autori: Cornelia TOMA, Laurențiu-Puiu MERLAN

Data elaborării: 16.02.2022

3.2. Verificare profesională:

Ion ANDREI, Nicolae PUPĂZĂ

Data verificării: 01.03.2022

3.3. Avizare:

FPTR – Federația Patronatelor din Turismul Românesc

Data avizării: 15.03.2022

3.4. Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Dragoș Răducan – președinte CSTHR

Corina Toma – expert sectorial CSTHR

Data validării: 29.04.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.135 din data 11.05.2022

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența Dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în domeniul situațiilor de urgență în domeniul turismului	Modul 1: Norme generale de muncă în restaurante	6	12
2	Aplicarea normelor de protecție a mediului în domeniul turismului		6	12
3	Aplicarea normelor igienico-sanitare aplicabile activității din restaurante		6	12
4	Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turistic	Modul 2: Comunicare și comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului	42	84
5	Aplicarea noțiunilor de bază civice și social-organizaționale în domeniul turismului		6	12
6	Aplicarea noțiunilor privind realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place	Modul 3: Tehnologia ocupației de ospătar	30	60
7	Servirea preparatelor culinare		30	60
8	Servirea băuturilor		30	60
9	Recomandarea și promovarea produselor și serviciilor specifice restaurantului		30	60
10	Debarasarea tuturor obiectelor de inventar specifice restaurantului		12	24
11	Aplicarea noțiunilor de evidența operativă		42	84
TOTAL ORE			240	480
TOTAL GENERAL			720	

Anexa Nr. 2
La standardul ocupațional OSPĂTAR

PROGRAMA DE PREGATIRE

Nr. Crt.	MODUL	DISCIPLINA	CONTINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFASURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE INVATARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICA
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Norme generale de muncă în restaurante	1.1 Norme de securitate și sănătate în muncă și în domeniul situațiilor de urgență în domeniul turismului	<ul style="list-style-type: none"> • Legislația specifică privind securitatea și sănătatea la locul de muncă • Factori și situații de risc • Proceduri de urgență și evacuare • Norme în domeniul situațiilor de urgență în domeniul turismului • Reguli de bază în acordarea primului ajutor în caz de accidente • Raportarea situațiilor care pun în pericol securitatea individuală și colectivă: absența mijloacelor de 	<p>Teorie: Expunere Conversație Studiu de caz</p> <p>Practică: Expunere Conversație Studiu de caz</p>	<p>Teorie: Calculator/ laptop Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice</p> <p>Practică: Jocuri de rol Echipamente specifice (curățenie, lucru) Materiale sanitare specifice Fișe SSM, SU Simulări Observarea Lucru independent</p>	<p>Cunoașterea și aplicarea legilor și normativelor în vigoare privind sănătatea și securitatea în munca</p> <p>Identificarea situațiilor de risc</p> <p>Capacitatea de a aplica normele de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Identificarea și utilizarea corectă echipamentelor și materialelor de stingere a incendiilor</p> <p>Cunoașterea procedurilor de urgență și evacuare</p> <p>Cunoașterea regulilor de bază în acordarea primului ajutor în caz de accidente</p>	6	12

			protecție, integritatea mijloacelor de protecție					
		1.2 Norme de protecție a mediului în domeniul turismului	<ul style="list-style-type: none"> • Norme de protecție a mediului • Identificarea posibilelor surse de poluare • Gestionarea corectă, selecția, depozitarea și evacuarea deșeurilor 	<p>Teorie: Expunere Conversație Problematizare Studiu de caz</p> <p>Practică: Expunere Conversație Problematizare Studiu de caz Jocuri de rol Simulări</p>	<p>Teorie: Calculator/laptop Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice</p> <p>Practică: Echipamente specifice (curățenie, lucru etc) Materiale sanitare specifice</p>	<p>Capacitatea de a prezenta, în conformitate cu specificul locului de munca, legislația și normele de protecție a mediului</p> <p>Identificarea și respectarea circuitul deșeurilor din restaurant</p> <p>Capacitatea de a prezenta modul de colectare, depozitare și evacuare a deșeurilor</p> <p>Cunoașterea normelor de protecție a mediului la locul de muncă</p> <p>Prezintă capacitatea de a lucra pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p>	6	12
		1.3. Norme igienico-sanitare specifice activității din restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Factori de risc la locul de muncă: <ul style="list-style-type: none"> - proprii executantului - proprii sarcinii de muncă - proprii 	<p>Teorie: Expunere Conversație Problematizare Studiu de caz</p>	<p>Teorie: Calculator/laptop Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT</p>	<p>Înșușirea normelor igienico-sanitare</p> <p>Aplicarea normelor de igienă personală specifică activității din restaurante</p>	6	12

			<p>mediului de muncă</p> <ul style="list-style-type: none"> - proprii mijloacelor de muncă <ul style="list-style-type: none"> • Boli profesionale: <ul style="list-style-type: none"> - boli ale căilor respiratorii - boli ale pielii • Accidente profesionale: <ul style="list-style-type: none"> - categorii de accidente de muncă din activitatea de restaurație - principalele efecte/ consecințe ale accidentelor și îmbolnăvirilor - profesionale • Regulile de igienă personală în alimentația publică <ul style="list-style-type: none"> - reguli de igienă - controlul stării de sănătate - igiena corporală - starea generală de sănătate - igiena echipamentului special de lucru - materiale de întreținere a 	<p>Practică: Expunere Conversație Problematizare Studiu de caz Jocuri de rol</p>	<p>Filme didactice</p> <p>Practică: Scenarii joc de rol Echipamente specifice (curățenie, lucru etc) Materiale sanitare specifice</p>	<p>Cunoașterea normelor sanitare privind efectuarea curățeniei în unitățile de restaurație</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--	--

			igienei: materiale igienico-sanitare: produse cosmetice <ul style="list-style-type: none"> • Consecințele nerespectării regulilor de igienă 					
2	Comunicare și comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului	2.1 Noțiuni de comportament civic și social-organizaționale în domeniul turismului	<ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltare personală și profesională prin îmbogățirea propriilor cunoștințe, deprinderi și abilități necesare în prestarea ocupației de ospătar • Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru • Coduri de conduită și maniere general acceptate 	Teorie: Expunere Conversație Problematizare Practică: Demonstrație Dezbateri Discuții în grup Jocuri de rol Simulare	Teorie: Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate Practică: Fișe de lucru Scenarii joc de rol Scenarii de simulare	Prezintă interes pentru dezvoltarea personală și profesională Capacitate de colaborare, integritate Evitarea situațiilor conflictuale și/sau de stres Orientarea către satisfacerea oaspeților Cunoașterea codurilor de conduită și maniere general acceptate	6	12
		2.2. Noțiuni de bază despre comunicare și comportament profesional	<ul style="list-style-type: none"> • Principalele tehnici de comportament profesional și 	Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbateri	Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs	Cunoașterea principalelor tehnici de comportament profesional și comunicare	6	12

			<p>comunicare organizațională</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principalele tehnici de comunicare pe orizontală și pe verticală 	<p>Practica: Conversație Demonstrație Discuții în grup Jocuri de rol Simulare</p>	<p>Prezentări PPT Filme didactice Calculator /laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fise de lucru Scenarii joc de rol</p>	<p>organizațională. Cunoașterea principalelor tehnici de comunicare pe orizontală și pe verticală</p>		
		2.3 Noțiuni de lucru în echipă specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Principiile muncii în echipă și dezvoltarea abilităților de a lucra în echipă • Colaborare versus Competiție – cheia succesului în muncă de echipă • Tehnici de comunicare în echipă • Tehnica sendviș și aplicarea ei • Comunicarea în cadrul restaurantului 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbatere</p> <p>Practică: Conversație Demonstrație Discuții în grup Jocuri de rol Simulare</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fise de lucru Scenarii pentru jocuri de rol</p>	<p>Cunoașterea principiilor lucrului în echipă</p> <p>Cunoașterea principalelor tehnici de comunicare în echipă, inclusiv tehnica sendviș</p> <p>Cunoașterea tehnicilor de comunicare în cadrul careului personalului</p>	12	24
		2.4 Noțiuni de bază privind psihologia consumatorului din domeniul turistic	<ul style="list-style-type: none"> • Principalele tipuri de consumator din cadrul restaurației • Tehnici de 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbatere</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT</p>	<p>Cunoașterea principalelor tipuri de consumator din cadrul restaurației – criterii psihologice.</p>	24	48

			<p>reacție, răspuns și comunicare cu aceste tipuri de consumator în funcție de psihologia acestora.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limbajul non-verbal • Limbajul para-verbal • Limbajul verbal - formule de comunicare specific activității de restaurație (formule de întâmpinare, de politețe, de despărțire etc) 	<p>Practica: Conversație Demonstrație Discuții în grup Jocuri de rol Simulare</p>	<p>Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Scenarii pentru jocuri de rol</p>	<p>Însușirea tehnicilor de reacție, răspuns și comunicare cu aceste tipuri de consumator în funcție de psihologia acestora.</p> <p>Cunoașterea principalelor elemente de limbaj verbal, para-verbal și non-verbal</p>		
3	Tehnologia meseriei de ospătar	3.1 Realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea utilizării corecte a tuturor obiectelor de mobilier și de inventar dintr-un restaurant • Prezentarea tuturor tipurilor de mise-en-place pentru micul dejun • Realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place pentru dejun și 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație</p> <p>Practica: Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual Lucrul în grupuri mici</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Calculator /Laptop Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică</p>	<p>Utilizarea corectă a tuturor obiectelor de mobilier și de inventar dintr-un restaurant</p> <p>Realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place pentru micul dejun</p> <p>Realizarea tuturor tipurilor de mise-en-place pentru dejun și cina</p> <p>Aplicarea regulilor de manipulare a obiectelor de inventar în vederea realizării mise-en-place-</p>	30	60

		<p>cina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea regulilor de manipulare a obiectelor de inventar în vederea realizării mise-en-place-ului. 		<p>Obiecte de inventar Obiecte de mobilier adecvat</p>	<p>ului. Aplicarea procedurilor de întreținere a obiectelor de mobilier și de inventar.</p>		
	3.2 Servirea preparatelor culinare	<ul style="list-style-type: none"> • Reguli de servire a preparatelor culinare • Reguli de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea preparatelor culinare • Reguli de circulație în restaurant • Ordinea servirii preparatelor culinare la o masă • Împărțirea pe grupe a preparatelor culinare • Reguli de asociere a preparatelor culinare cu obiectele de inventar 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbateri</p> <p>Practica: Conversație Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual Lucrul în grupuri mici</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică Obiecte de inventar</p>	<p>Cunoașterea regulilor de servire a preparatelor culinare</p> <p>Cunoașterea regulilor de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea preparatelor culinare</p> <p>Cunoașterea regulilor de circulație în restaurant</p> <p>Cunoașterea ordinii servirii preparatelor culinare la o masă</p> <p>Cunoașterea împărțirii pe grupe a preparatelor culinare</p> <p>Cunoașterea regulilor de asociere a preparatelor culinare cu obiectele de inventar corespunzătoare</p>	30	60

			corespunzătoare: cu ce tacâm și în ce vas se servește fiecare preparat culinar					
	3.3. Servirea băuturilor	<ul style="list-style-type: none"> Reguli de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea băuturilor Reguli de servire a băuturilor Ordinea servirii băuturilor la o masă Cunoașterea împărțirii pe grupe a băuturilor Reguli de asociere a băuturilor cu paharele corespunzătoare 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbatere</p> <p>Practica: Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual Lucrul în grupuri mici</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică Obiecte de inventar</p>	<p>Cunoașterea regulilor de transport a obiectelor de inventar necesare la servirea băuturilor</p> <p>Cunoașterea regulilor de servire a băuturilor</p> <p>Cunoașterea ordinii servirii băuturilor la o masă</p> <p>Cunoașterea împărțirii pe grupe a băuturilor</p> <p>Cunoașterea regulilor de asociere a băuturilor cu paharele corespunzătoare</p> <p>Identificarea tipurilor de băuturi, preparate de bar și alte produse specific</p>	30	60	
	3.4.Recomandarea și promovarea produselor și serviciilor specifice restaurantului	<ul style="list-style-type: none"> Tehnici de luare a comenzii și de recomandare a preparatelor culinare și băuturilor Tehnici de vânzare a preparatelor culinare și a băuturilor 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație</p> <p>Practica: Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de</p>	<p>Însușirea tehnicilor de luare a comenzilor, de recomandare a preparatelor culinare și a băuturilor</p> <p>Însușirea tehnicilor de vânzare a preparatelor culinare și a băuturilor</p> <p>Cunoașterea tipurilor de</p>	30	60	

		<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea ofertei unității: <ul style="list-style-type: none"> - tipuri de meniu - prezentarea conținutului meniului de preparate culinare și băuturi (denumiri, ingrediente, modalități de preparare, gramaje, prețuri, unități de măsură) - prezentarea cărților de vinuri • Aplicarea noțiunilor de pairing (asortarea preparatelor culinare cu băutura, astfel încât să se potențeze gusturile și să se pună în valoare una pe alta) - Prezentarea caracteristicilor preparatelor culinare - Prezentarea caracteristicilor grupelor de băuturi și a băuturilor reprezentative 	<p>Lucrul în grupuri mici</p>	<p>specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică Liste de preparate culinare Liste de bar Carte de vinuri Liste diverse</p>	<p>meniu</p> <p>Cunoașterea conținutului cărților de vinuri</p> <p>Cunoașterea caracteristicilor tuturor preparatelor culinare</p> <p>Cunoașterea caracteristicilor tuturor grupelor de băuturi și a băuturilor reprezentative fiecărei grupe</p> <p>Cunoașterea regulilor asociere a preparatelor culinare cu băuturile, în scopul potențării gusturilor și punerii în valoare a preparatului culinar și a băuturii potrivite</p>		
--	--	--	-------------------------------	---	--	--	--

			<p>fiecărei grupe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prezentarea regulilor de pairing, astfel încât să realizeze o asociere perfectă între preparatul culinar și băutura potrivită 					
		<p>3.5. Debarasarea tuturor obiectelor de inventare specifice restaurantului</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea tehnicilor de debarasare a ceștilor și paharelor • Prezentarea tuturor tehnicilor de debarasare a obiectelor de inventar folosite la servirea preparatelor culinare 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație</p> <p>Practica: Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual Lucrul în grupuri mici</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator /Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică Obiecte de inventar Obiecte de mobilier adecvat</p>	<p>Aplicarea tehnicilor de debarasare a ceștilor și paharelor</p> <p>Aplicarea tuturor tehnicilor de debarasare a obiectelor de inventar folosite la servirea preparatelor culinare</p>	12	24
		<p>3.6. Aplicarea noțiunilor de bază despre evidența operativă</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea și completarea corecta a documentelor specifice activității de restaurant 	<p>Teorie: Expunere Explicație Conversație Dezbatere</p> <p>Practica: Conversație</p>	<p>Teorie Videoproiector + ecran Tablă / flipchart Suport de curs Prezentări PPT Filme didactice Calculator</p>	<p>Identificarea documentelor specifice activității de restaurant</p> <p>Capacitatea de a folosi corect casa de marcaj, POS-ul, imprimanta și programele de software</p>	42	84

			<ul style="list-style-type: none"> • Softuri specifice activității restaurantului • Mijloace de comunicare online • Modalități de întocmire a notei de plată • Modalități de încasare a contravalorii serviciilor: numerar, card, vouchere, cont client 	<p>Demonstrație Discuții în grup Simulare Exercițiu individual Lucrul în grupuri mici</p>	<p>/Laptop Manuale, cărți de specialitate</p> <p>Practică: Fișe de lucru Caiet de practică Documente specifice Calculator POS Tabletă de software specifice activității restaurantului Casă de marcat Imprimantă</p>	<p>specifice activității restaurantului</p> <p>Capacitatea de a încasa contravaloarea serviciilor prestate și de a emite documentele de plată</p> <p>Folosirea mijloacelor de comunicare online</p>		
--	--	--	---	---	--	---	--	--