

# COLEGIUL TEHNIC DE ALIMENTAȚIE ȘI TURISM "DUMITRU MOȚOC" GALAȚI



## OFERTA EDUCAȚIONALĂ An școlar 2018-2019

### Clasa a IX-a Liceu Tehnologic Zi (5 clase)

- Calificarea: Tehnician în turism
- Calificarea: Tehnician în gastronomie
- Calificarea: Tehnician în hotelărie
- Calificarea: Organizator banqueting

### Clasa a IX-a Școală Profesională (3 clase)

- Calificarea: Ospătar-chelner
- Calificarea: Cofetar-patiser
- Calificarea: Bucătar

### Clasa a XI-a Liceu Tehnologic Seral (2 clase)

- Calificarea: Tehnician în gastronomie
- Calificarea: Tehnician analize produse alimentare

### Școală Postliceală (2 ani) - gratuit

- Calificarea: Agent de turism-ghid

O ȘCOALĂ PENTRU VIITORII PROFESIONIȘTI

SĂPTĂMÂNA PORȚILOR DESCHISE: 14 - 18 MAI 2018



- ★ BURSE
- ★ BANI DE LICEU
- ★ BURSĂ PROFESIONALĂ
- ★ RESTAURANT MODERN
- ★ CENTRU DE DOCUMENTARE
- ★ BIBLIOTECĂ MODERNĂ
- ★ BAZĂ SPORTIVĂ MODERĂ
- ★ PARTENERIATE CU AGENȚII ECONOMICI
- ★ ASISTENȚĂ MEDICALĂ GRATUITĂ
- ★ EXPERIENȚĂ ANTREPRENORIALĂ
- ★ PROIECTE EUROPENE
- ★ LABORATOARE DOTATE MODERN
- ★ POSIBILITĂȚI DE ANGAJARE ÎN VACANȚE

Adresa: Str. Milcov Nr. 15, Galați  
Tel. 0236316924  
E-mail: [dumitru\\_motoc@yahoo.com](mailto:dumitru_motoc@yahoo.com)  
Web: <http://colegiuldumitrumotoc.ro>  
Facebook: @DMotocGalati.official

O  
F  
E  
R  
I  
M

ZILELE PORȚILOR DESCHISE  
14-18 MAI 2018

**COLEGIUL TEHNIC DE ALIMENTAȚIE ȘI TURISM  
„DUMITRU MOȚOC”  
GALAȚI**



...MĂINE ÎN TOP

**PROFIL  
SERVICII**

Calificarea profesională:  
**Agent de turism-ghid**  
28 de locuri  
-fară taxă de școlarizare

Specializări:  
**Tehnician în hotelărie**  
**Tehnician în turism**  
**Organizator banqueting**  
(clasa a XI-a/a XII-a zi,  
a XI-a/ a XII-a/ a XIII-a seral)

**Domeniul pregătirii de bază**  
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE  
clasa a IX-a – 5 clase (140 locuri)

**Tehnician în hotelărie**  
**Tehnician în turism**  
**Tehnician în gastronomie**  
**Organizator banqueting**

**Domeniul pregătirii de bază**  
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE  
clasa a X-a – 5 clase

**Școală profesională (3 ani) / clasa a IX-a**  
**Cofetar-patiser – 28 de locuri**  
**Bucătar - 28 de locuri**  
**Ospătar-chelner – 28 de locuri**

**Școală profesională (3ani) / clasa a X-a:**  
Cofetar-patiser – 28 de locuri  
Bucătar - 28 de locuri  
Ospătar-chelner – 28 de locuri

**Școală profesională (3ani) / clasa a XI-a:**  
Cofetar-patiser – 28 de locuri  
Bucătar – 28 de locuri  
Ospătar-chelner – 28 de locuri



**NIVEL 5**

**PROFIL  
RESURSE NATURALE ȘI  
PROTECȚIA MEDIULUI**

Specializări:  
**Tehnician ecolog și protecția  
mediului**  
cls a XII-a zi

**Ciclul superior  
NIVEL 4**

**Ciclul inferior  
NIVEL 3**

**Munca purifică mintea,  
formează omul, iar  
pălăvrăgeala îl descompune.**

Fiodor Mihailovici Dostoevski



ASTĂZI JOS...

Contact: <http://colegiuldumitrumotoc.ro>

Adresă: **Str. Milcov nr. 15**

e-mail: [dumitru\\_motoc@yahoo.com](mailto:dumitru_motoc@yahoo.com)

Tel-Fax: 0236.316.924

**Colegiul Tehnic de Alimentație și Turism „Dumitru Moțoc” Galați**

**STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ / COMPETENTE TEHNICE SPECIALIZATE**

**Nivelul 3 Școala profesională, calificări:**

OSPĂTAR	BUCĂTAR	COFETAR – PATISER
<p>Cel ce te întâmpina cu eleganță în restaurant prin:</p> <p><i>Servirea preparatelor</i> <i>Servirea băuturilor</i></p> <p><i>Alcătuirea meniurilor și servirea preparatelor și băuturilor</i></p> <p><i>Decorarea sălii de servire</i></p>	<p>Cel ce îți încântă privirea și are grija de sănătatea ta cu exigența unui master chef prin:</p> <p><i>Realizarea preparatelor culinare</i> <i>Realizarea dietelor</i></p> <p><i>Pregătirea preparatelor specifice zonei și tip “fast-food”</i></p> <p><i>Estetica preparatelor culinare</i></p>	<p>Cel ce îți îndulcește cu delicatețe masa prin:</p> <p><i>Realizarea produselor de patiserie</i> <i>Realizarea produselor de cofetărie</i> <i>Estetica produselor de patiserie-cofetărie</i> <i>Expunerea și comercializarea produselor de patiserie-cofetărie</i></p>

**Nivelul 4 Liceu tehnologic Profil Servicii/ domeniul Turism și Alimentație, calificări:**

TEHNICIAN ÎN TURISM	TEHNICIAN ÎN HOTELĂRIE	ORGANIZATOR BANQUETING	TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE
<p>Tu poți fi acel creator în „arta călătoriei pentru propria plăcere” prin:</p> <p><i>Tipologia agențiilor de turism</i> <i>Operațiuni tehnice ale agenției de turism</i> <i>Organizarea agenției de turism</i> <i>Oferta de produse și servicii în cadrul agenției de turism</i> <i>Politiici și strategii de marketing în agenția de turism</i> <i>Relații publice și de protocol</i> <i>Negocierea și argumentarea vânzării produselor și serviciilor turistice</i> <i>Norme de dezvoltare durabilă</i></p> <p>Tu poți relansa turismul românesc!</p>	<p>Noi te învățăm secretul „bunei ospitalități”: aducerea de satisfacție oaspeților prin:</p> <p><i>Rezervarea spațiilor de cazare</i> <i>Primirea și cazarea turiștilor</i> <i>Coordonarea activităților compartimentelor unităților de cazare</i> <i>Gestionarea resurselor umane în unitățile de cazare</i> <i>Decontarea serviciilor prestate</i> <i>Contractarea în activitatea hotelieră</i> <i>Promovarea produsului hotelier</i> <i>Atitudinea centrată pe client</i> <i>Norme de dezvoltare durabilă</i></p>	<p>Noi îți putem oferi prestața unui unui șef de sală în stil occidental prin:</p> <p><i>Planificarea activităților de servire</i> <i>Oferta de meniuri</i> <i>Activitatea de servire în restaurație</i> <i>Activitatea de servire în bar</i> <i>Organizarea personalului</i> <i>Organizarea serviciilor de protocol</i> <i>Coordonarea serviciilor de protocol</i> <i>Calitatea relațiilor cu clienții</i> <i>Promovarea activităților de servire</i> <i>Decontarea serviciilor prestate</i></p>	<p>Prin noi vei cunoaște legile alimentației și rafinamentul în bucătărie prin:</p> <p><i>Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie-cofetărie</i> <i>Organizarea producției culinare</i> <i>Organizarea producției de patiserie-cofetărie</i> <i>Consumuri specifice și rețete</i> <i>Promovarea de tehnologii și preparate noi</i> <i>Particularitățile cateringului</i> <i>Sistemul HACCP – siguranța alimentelor</i> <i>Calitatea și siguranța mediului de muncă</i> <i>Protecția consumatorilor</i> <i>Promovarea producției culinare și de patiserie –cofetărie</i> <i>Bucătăria națională și internațională</i></p>

**Nivelul 4 Liceu tehnologic Profil Resurse natural și protecția mediului/ domeniul Protecția Mediului, calificări:**

**TEHNICIAN ECOLOG ȘI PROTECȚIA CALITĂȚII MEDIULUI**

Alătură-te nouă și vei fi printre cei ce iubesc, protejează și conserva natura formând specialiști privind:

*Poluarea și protecția mediului*  
*Conservarea biodiversității*  
*Supravegherea și controlul calității mediului în ecosistemele antropizate*  
*Chimia și biologia apelor naturale*  
*Gestionarea deșeurilor*  
*Supravegherea și controlul calității apelor naturale, a aerului și a solului*  
*Supravegherea și controlul calității apei potabile și a calității apelor uzate*

**Nivelul 5 - Școală Postliceală, profil Servicii, calificări:**

**AGENT DE TURISM-GHID**

Transformă-ți pasiunea de a călători într-o sursă de venit, îmbină educația, cultura și distracția într-o experiență memorabilă prin:

*Asigurarea unui climat favorabil turiștilor*  
*Coordonarea activității turistice și elaborarea raportului final al acțiunii turistice*  
*Întocmirea programului activității turistice*  
*Operarea cu valută și cărți de credit*  
*Valorificarea polițelor de asigurare și încheierea contractelor cu clienții*  
*Vânzarea produselor turistice*



Colegiul Tehnic de Alimentație și Turism „Dumitru Moțoc” Galați

## TRASEE EDUCAȚIONALE/POSSIBILITĂȚI DE ANGAJARE

### **NIVELUL 3 Școala profesională**

#### **OSPĂTAR**

Cel ce te întâmpina cu eleganță  
în restaurant

#### **BUCĂTAR**

Cel ce are grija de sănătatea ta,  
cu exigența unui master chef

#### **COFETAR-PATISER**

Cel ce îți îndulcește cu  
delicatețe masa

#### Trasee educaționale:

- Continuarea studiilor în învățământul liceal în clasa a XI-a cursuri de zi, în condițiile legii
- Continuarea studiilor în învățământul liceal în clasa a XI-a seral, pentru absolvenții cu vârsta peste 18 ani

#### Posibilități de angajare:

- ✓ Diverși agenți economici – complexe hoteliere, restaurante, complexe turistice
- ✓ Oportunități în serviciile turistice internaționale

### **NIVELUL 4 Liceu tehnologic Profil Servicii/ domeniul Turism și Alimentație**

#### **TEHNICIAN ÎN TURISM ORGANIZATOR BANQUETING**

#### **TEHNICIAN ÎN HOTELĂRIE TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**

#### Trasee educaționale:

- Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor
- Facultatea de Științe și Mediu
- Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor

#### Posibilități de angajare:

- ✓ Oportunități în serviciile turistice interne și internaționale – vase de croazieră, complexe turistice în diverse locații din țară și străinătate, instituții de cercetare și dezvoltare

#### **TEHNICIAN ECOLOG ȘI PROTECȚIA CALITĂȚII MEDIULUI**

#### Trasee educaționale:

- Facultatea de Științe și Ingineria Alimentelor
- Facultatea de Științe și Mediu
- Facultatea de Geografie și Geologie

#### Posibilități de angajare:

- ✓ Diverși agenți economici, instituții ale statului, instituții de cercetare privind supravegherea și controlul calității mediului, ONG-uri privind protejarea și conservarea mediului înconjurător

### **NIVELUL 5 - Școală Postliceală, profil Servicii**

#### **AGENT DE TURISM-GHID**

#### Posibilități de angajare:

- ✓ Agenții de turism, oportunități de afaceri individuale