

NR. 1 / DECEMBRIE 2025

VOCEA TINERILOR

REVISTA CLASEI A X-A F



COORDONATOR: PROF. ELENA ARMAȘU



DRAGI CITITORI

Cu bucurie, prezentăm primul număr al revistei „Vocea Tinerilor”, realizată de clasa a X-a F. În paginile ei veți găsi activitățile noastre, momente de creativitate și gânduri sincere. Lansăm revista în decembrie, ca un dar de sărbători, sperând că **vocea tinerilor** de azi va inspira și mâine.



Redacția clasei a X-a F



CUPRINS

◆ **EDITORIAL** – MESAJ DE ÎNCEPUT

◆ **DIN VIAȚA CLASEI** – ACTIVITĂȚI,
PROIECTE, EXCURSII

◆ ARTICOLE DE SPECIALITATE – REȚETE,
IMPRESII DE PRACTICĂ

◆ COLȚUL CREATIV – POEZII, DESENE,
ESEURI

◆ INTERVIURI – ELEVI, PROFESORI,
ABSOLVENȚI

◆ PAGINA FINALĂ – MULTUMIRI ȘI
ECHIPA REDACȚIONALĂ

DIN VIAȚA CLASEI

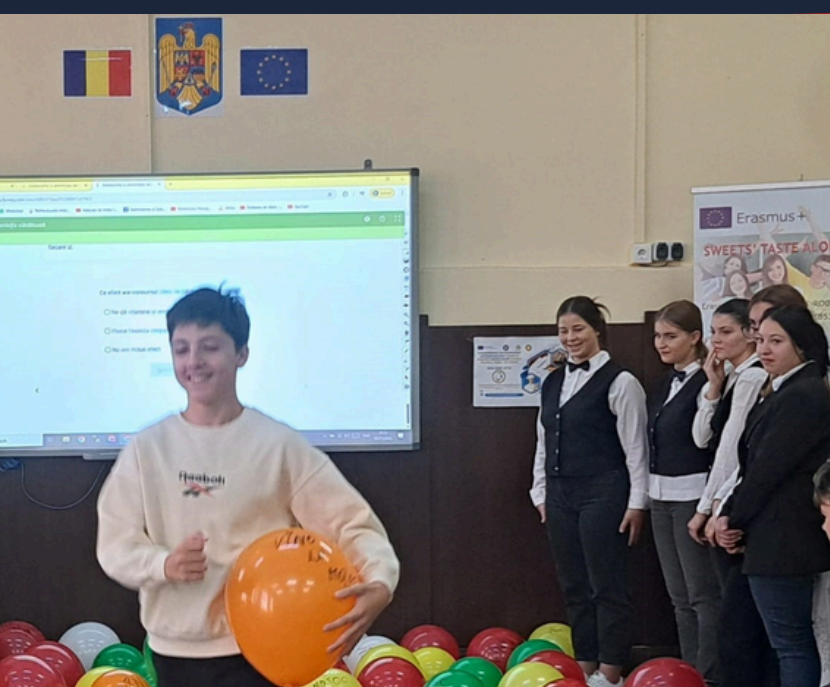
În acest semestru, elevii clasei a X-a F de la Liceul de Turism și Alimentatie „Dumitru Moțoc” au învățat pas cu pas ce înseamnă meseria de ospătar. Am exersat împreună în sala de servire, ne-am ajutat unii pe alții și am descoperit că lucrurile ies cel mai bine când suntem o echipă.

Au fost zile în care ne-a ieșit din prima și zile în care am mai greșit, dar tocmai așa am prins curaj. Am început să ne mișcăm mai sigur, să fim mai atenți, mai răbdători și mai deschiși.

În decembrie, atmosfera s-a schimbat. Ne-am pregătit pentru sărbători, am cântat colinde, am împărțit momente frumoase și am simțit că suntem o clasă unită. Fiecare s-a implicat cum a putut, cu emoție și cu bucurie.

Această pagină vorbește despre noi, despre prietenie, despre lucrurile mici care ne apropie și despre drumul pe care îl începem împreună în meseria pe care vrem s-o învățăm cu demnitate și seriozitate

MOMENTE DIN VIAȚA CLASEI



**CLIFE FRUMOASE, AMINTIRI DE NEUITAT – CLASA A X-A F,
DECEMBRIE 2025**

ARTICOLE DE SPECIALITATE

În această rubrică, elevii clasei a X-a F își împărtășesc experiențele din orele de instruire practică, rețete originale și gânduri despre meseria de ospătar și gastronomia responsabilă.

Timp total: 35–40 min Coacere: 25–30 min • Porții: 8

Dificultate: ușoară

REȚETĂ FESTIVĂ

Prăjitura Crăciunului

Ingrediente:

200 g făină

100 g zahăr

3 ouă

100 g unt

1 linguriță scorțișoară

Coajă rasă de portocală

Mod de preparare:

Se mixează ouăle cu zahărul până devin o cremă pufoasă.

Se adaugă untul topit, făina și scorțișoara.

Se amestecă ușor, apoi se adaugă coaja de portocală.

Se coace la 180°C, 25–30 de minute.

Rezultatul: o prăjitură parfumată, care aduce în casă mirosul Crăciunului.



Mirosul de portocală și scorțișoară e semnul că sărbătoarea a început

IMPRESIA DE PRACTICĂ

Prima mea zi ca ospătar a fost un adevărat carusel de emoții! M-am strecurat cu grijă printre mese, încercând să țin tava în echilibru, și am învățat rapid că fiecare gest contează – de la un zâmbet cald la arta de a așeza un pahar fără a-l răsturna spectaculos. Am descoperit că a fi ospătar nu e doar despre mâncare pe tavă, ci despre a oferi clienților o mică sărbătoare. Această aventură mi-a dăruit lecții de răbdare, atenție și curajul de a crește treptat. Așa a început pentru mine un drum minunat în universul turismului și al gastronomiei!



UN ZÂMBET ȘI O TAVĂ SIGURĂ POT SCHIMBA ZIUA UNUI OM

COLȚUL CREATIV

*Pe geam dansează fulgi ușori,
Lumina-n suflet prinde flori.
Un colind vechi se-aude lin,
E sărbătoare, e destin.*



Astăzi, clasa mea a fost ca o familie. Am râs, am greșit, am învățat și ne-am încurajat unii pe alții. Am descoperit că adevărata putere stă în a fi împreună și în a ne bucura de lucrurile simple.

INTERVIU CU UN ABSOLVENT – CHEF VIOREL TURCU

De la elev al Liceului de Turism și Alimentație Dumitru Moțoc la Executive Chef și antreprenor



Reporter: Cum v-a ajutat liceul în formarea dvs. profesionale?

Viorel Turcu: Aici am învățat primele noțiuni de gastronomie și am descoperit ce înseamnă disciplina în muncă. Totul a pornit din acea perioadă: respectul pentru meserie și dorința de a progresa mereu.

Reporter: Care a fost cea mai importantă lecție învățată ca elev?

Viorel Turcu: Că succesul se clădește cu răbdare și consecvență. Practica din liceu m-a pregătit pentru drumul pe care îl urmez astăzi.

Reporter: Ce mesaj transmiteți elevilor actuali?

Viorel Turcu: **Să creadă** în talentul lor, **să muncească** cu seriozitate și **să înțeleagă** că ospitalitatea și gastronomia sunt domenii în care poți avea o carieră frumoasă oriunde în lume.



Succesul se clădește cu răbdare și consecvență.

Chef Viorel Turcu, absolvent al Liceului de Turism și Alimentație „Dumitru Moțoc” Galați.

INTERVIU CU PROFESORUL – ELENA ARMAȘU

Profesor de instruire practică și coordonator al revistei



Reporter (redacția elevilor): Ce înseamnă pentru dvs. să fiți profesor de instruire practică?

Elena Armașu: Înseamnă să fiu aproape de elevi și să îi ghidez în meseria lor, dar și în viață. Fiecare oră este o ocazie de a le transmite nu doar tehnici, ci și valori: respect, răbdare și demnitate.

Reporter: Cum vedeți generația actuală de elevi?

Elena Armașu: Sunt tineri creativi și curioși, cu potențial mare. Au nevoie de încredere și de răbdare, dar când simt că sunt sprijiniți, reușesc să facă lucruri extraordinare.

Reporter: Care este cea mai mare satisfacție a dvs. ca profesor?

Elena Armașu: Să văd cum elevii cresc, capătă încredere și devin profesioniști. Bucuria lor este și bucuria mea.

Reporter: Ce mesaj transmiteți elevilor clasei a X-a F și cititorilor revistei?

Elena Armașu: **Să creadă** în visurile lor și **să muncească** cinstit. Turismul și gastronomia sunt domenii unde pot construi o carieră frumoasă, dar mai ales o viață plină de demnitate.



Fiecare oră de practică este o investiție în viitorul elevilor mei.

MULȚUMIRI

Le mulțumim **elevilor clasei a X-a F** pentru implicarea și creativitatea care au dat viață acestei reviste.

Mulțumim, de asemenea, **profesorilor** implicați pentru sprijin și inspirație.

ECHIPA REDACȚIONALĂ

Coordonator: prof. Elena Armașu

Redacție: elevii clasei a X-a F

Membri echipă de redacție : prof. Istrate
Doina Mirabela, prof. Căpățînă Simona,
prof. Iroveanu Aura

Vocea tinerilor – unde ideile prind viață și se transformă în experiențe de neuitat