

NR. 2 · MAI 2026 · ISSN 3120-0079

Vocea Tinerilor

Revista Clasei a X-a F

*Nu ne-a fost ușor.
Dar a fost al nostru.*



COORDONATOR

prof. Elena Armașu

Cuprins



1	Editorial – Cuvânt Înainte prof. Elena Armașu	p. 1
2	Din Viața Clasei – Activități Educative La Restaurant Moțoc · Erasmus+ în practică	p. 2
3	Experiența Erasmus+ Duțan Mihaela · Breaking the Filter	p. 3
4	Povestea Integrării Marchesi Fabrizio	p. 4
5	Articole de Specialitate – Rețete și Tehnici Clătite cu ciuperci · Momente din practică	p. 5–6
7	Știați că? Stelele Michelin · Restaurante neobișnuite din lume	p. 7–8
9	Gânduri de Încheiere Reflecții · Echipa redacțională	p. 9
10	Mulțumiri Echipa redacțională · Membri	p. 10

*„Educația nu pregătește pentru viață —
educația este viața însăși.”*

JOHN DEWEY

Cuvânt Înainte



Această revistă reflectă activitățile, experiențele și evoluția elevilor din clasa a X-a F, desfășurate pe parcursul acestui an școlar. Este rezultatul muncii lor constante, al implicării și al dorinței de a învăța prin practică și colaborare.

Pe parcursul anului, elevii au participat la activități educative, proiecte, ore de instruire practică și experiențe care i-au ajutat să își dezvolte competențele profesionale, dar și încrederea în propriile forțe. Fiecare activitate a contribuit la formarea lor ca viitori profesioniști în domeniul turismului și alimentației.

Această revistă adună o parte dintre aceste momente: reușite, încercări, experiențe noi și rezultate obținute prin muncă în echipă. Ea surprinde nu doar ceea ce au realizat elevii, ci și modul în care au crescut împreună.

...

Ne dorim ca aceste pagini să păstreze o amintire frumoasă a acestui an și să reflecte seriozitatea, creativitatea și implicarea elevilor noștri.

Fiecare pagină a acestei reviste spune o poveste — despre un elev care a îndrăznit să încerce, despre o echipă care a ales să lucreze împreună, despre momente care, deși par obișnuite, au lăsat urme adânci. Ospitalitatea nu se învață doar din cărți; ea se trăiește, se exersează și se simte în fiecare gest făcut cu grijă față de celălalt.

Suntem mândri de ceea ce am realizat împreună și sperăm că aceste pagini vor rămâne o amintire prețioasă pentru fiecare dintre voi — o dovadă că munca serioasă, implicarea autentică și dorința de a crește duc întotdeauna spre rezultate frumoase.

Din Viața Clasei

Activități Educative



Elevilor de clasa a VIII-a li s-a oferit oportunitatea de a descoperi ce înseamnă o zi de elev la Moțoc. Au văzut cum se lucrează în domeniul turismului și alimentației, au urmărit demonstrații practice și au înțeles ce presupune formarea ca ospătar.

Prin prezentările realizate, elevii au aflat despre activitățile desfășurate în cadrul proiectelor Erasmus+ și despre experiențele care le oferă șansa de a învăța și de a lucra în contexte europene.

Mesajul transmis a fost clar: meseriile se învață în timp, prin practică și implicare. La Moțoc, elevii nu doar învață, ci se formează pentru viitor, în contact direct cu realitatea și cu Europa.

Pentru elevii clasei a X-a F, această experiență a însemnat și un exercițiu de responsabilitate și comunicare, oferindu-le ocazia de a reprezenta școala într-un mod demn și profesionist.

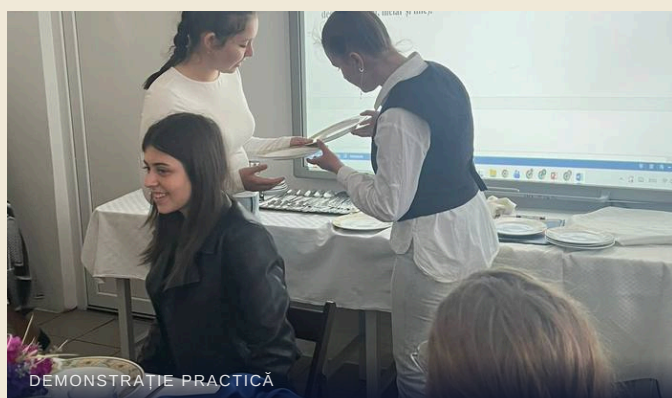
MOMENTE DIN ACTIVITĂȚI



ACTIVITATE ERASMUS+



PREZENTARE INTERACTIVĂ



DEMONSTRAȚIE PRACTICĂ



SERVIRE LA MASĂ

Experiența Erasmus+



Dușan Mihaela

Breaking the Filter – Media Literacy for a Global Perspective · KA210-SCH · 2025–2027

— Cum a fost experiența ta în cadrul proiectului Erasmus+?

A fost o experiență diferită față de activitățile obișnuite de la școală și foarte plăcută. Am avut ocazia să cunosc elevi din alte țări, să văd cum lucrează și să particip la activități interesante, într-un mediu nou.

— Ce activități ți-au plăcut cel mai mult?

Mi-au plăcut cel mai mult atelierele și dezbaterile despre educația media. Am lucrat în echipă, am analizat informații și am învățat să ne exprimăm opiniile. Activitățile au fost interactive și ne-au implicat pe toți.

— Ce ai învățat din această experiență?

Am învățat să analizez mai atent informațiile, să comunic mai bine cu ceilalți și să lucrez în echipă. De asemenea, am devenit mai deschisă și mai încrezătoare în mine.

— Ce ți-a rămas cel mai mult în minte?

Atmosfera, oamenii pe care i-am cunoscut și momentele petrecute împreună. A fost o experiență care m-a ajutat să văd lucrurile dintr-o perspectivă nouă.

— Ai recomanda această experiență?

Da, aș recomanda această experiență oricărui elev. Este o oportunitate de a învăța lucruri noi, de a cunoaște alte culturi și de a te dezvolta atât personal, cât și profesional.



Această experiență a demonstrat că învățarea nu se oprește la clasă, ci continuă prin colaborare, deschidere și implicare în proiecte internaționale.

Povestea Integrării



Marchesi Fabrizio

Elev · Clasa a X-a F

Integrarea într-un mediu nou nu este întotdeauna ușoară, însă pentru Fabrizio această experiență a devenit un proces de adaptare și descoperire.

— Cum a fost începutul pentru tine în această școală?

La început mi-a fost puțin greu, pentru că totul era diferit: limba, colegii, modul de lucru. Nu cunoșteam pe nimeni și a trebuit să mă adaptez treptat.

— Ce te-a ajutat să te integrezi?

Cel mai mult m-au ajutat colegii și profesorii. Au fost deschiși și m-au sprijinit, iar acest lucru m-a făcut să mă simt mai încrezător.

— Cum te simți acum în colectiv?

Acum mă simt bine, m-am obișnuit cu școala și cu activitățile. Îmi place că pot lucra în echipă și că învăț lucruri noi.

— Ce ți-a plăcut cel mai mult?

Mi-a plăcut că am putut să contribuie la activitățile clasei și că am fost acceptat de colegi. M-a ajutat să devin mai deschis și mai sigur pe mine.

...

Experiența lui Fabrizio arată că integrarea înseamnă atât adaptare, cât și sprijin din partea celor din jur. Prin răbdare și implicare, a reușit să își găsească locul în colectiv și să transforme această etapă într-un pas important pentru viitor.

*„Școala aceasta m-a învățat că nu contează de unde vii,
ci cât de mult ești dispus să dăruiești.”*

MARCHESI FABRIZIO · CLASA A X-A F

Articole de Specialitate

Rețete și Tehnici



În cadrul orelor de instruire practică, elevii nu învață doar să realizeze diferite sortimente de preparate, ci și să le servească în mod corect, respectând regulile de tehnica servirii. Astfel, fiecare preparat realizat devine o etapă completă de formare profesională, de la execuție până la prezentarea în fața clientului.

Clătite cu Ciuperci

Gustare caldă · Ore de instruire practică

INGREDIENTE

- Clătite
- Ciuperci
- Ceapă
- Smântână
- Ulei
- Sare și piper

PREPARARE

- 1 Se pregătesc clătitele subțiri, conform rețetei clasice.
- 2 Separat, se realizează umplutura din ciuperci și ceapă, călite ușor, cu smântână, sare și piper.
- 3 Compoziția se introduce în clătite, care se rulează și se mențin calde până la servire.

TEHNICA SERVIRII

Preparatul se servește cald, pe farfurii întinse, încălzite în prealabil. Clătitele se așează ordonat, cu deschiderea în jos, pentru un aspect îngrijit. Servirea se realizează prin partea dreaptă a clientului, iar ospătarul trebuie să adopte o poziție corectă și o atitudine profesionistă.

DE ȘTIUT

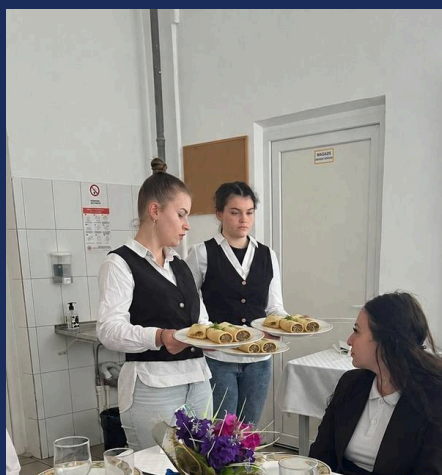
Mise-en-place

Mise-en-place-ul reprezintă totalitatea operațiilor de pregătire, aranjare și verificare a salonului de servire, a mobilierului și a obiectelor de inventar, înainte de sosirea clienților, pentru desfășurarea servirii în condiții de igienă, ordine și estetică.

Regula de aur

Atitudinea calmă, zâmbetul discret și atenția la detalii fac diferența dintre un ospătar bun și unul excelent.

Momente din orele de practică



„În spatele fiecărui preparat bine realizat se află ore de exercițiu, atenție la detalii și dorința sinceră de a oferi ceva frumos.”

Tehnica

Fiecare mișcare în salonul de servire are un scop. De la modul în care se ține tava, până la unghiul de prezentare al farfuriei — toate contribuie la imaginea profesionistă a ospătarului.

Vocația

A alege meseria de ospătar înseamnă să îți placă să lucrezi cu oamenii și să îi primești cu respect. Nu este doar o meserie în care servești la masă, ci una în care trebuie să fii atent, politicos și răbdător cu fiecare client. Când faci lucrurile cu grijă, clientul se simte bine primit și revine cu plăcere.

ȘTIAȚI CĂ?

Ce sunt stelele Michelin?



Mulți oameni au auzit de stelele Michelin, însă puțini știu cu adevărat ce reprezintă. Ghidul Michelin a apărut în Franța în anul 1900, creat inițial pentru a ajuta șoferii să găsească restaurante și hoteluri de calitate pe drum. Treptat, a devenit cel mai prestigios sistem de clasificare a restaurantelor din lume.

O stea Michelin nu se câștigă ușor — inspectorii vizitează restaurantele anonim, evaluând calitatea ingredientelor, tehnica de preparare, personalitatea bucătarului și constanța experienței.

SISTEMUL DE CLASIFICARE



O stea Michelin

Restaurant foarte bun în categorie sa. Merită o oprire dacă ești în zonă.



Două stele Michelin

Merită un drum special. Bucătăria este excelentă și oferă o experiență memorabilă.



Trei stele Michelin

Experiență excepțională și unică. Merită o călătorie specială. Cel mai înalt nivel al gastronomiei mondiale.

Pentru noi, elevii de la calificarea Ospătar, stelele Michelin reprezintă un standard la care aspirăm. Fiecare ora de practică, fiecare masă aranjată cu grijă și fiecare preparat servit corect sunt pași mici spre excelența în ospitalitate.

În România, primul restaurant cu stea Michelin a apărut în 2021. Acest lucru arată că și în țara noastră gastronomia de calitate este recunoscută la nivel internațional — o motivație în plus pentru tinerii care aleg această meserie.

Cele mai neobișnuite restaurante din lume

În diferite țări există restaurante care impresionează nu doar prin preparate, ci și prin ideile originale folosite pentru a atrage clienții.

MALDIVE

Restaurant sub apă

Construit sub nivelul mării, clienții iau masa în timp ce privesc pești și rechini înotând în jurul lor. O experiență unică între ocean și gastronomie.

Cel mai cunoscut este Ithaa Undersea Restaurant — rezervările se fac cu luni înainte, iar un prânz poate costa câteva sute de euro.

GERMANIA

Restaurant în întuneric

Mesele sunt servite aproape complet pe întuneric, pentru ca oamenii să descopere gustul preparatelor într-un mod complet diferit, fără distragerea vizuală.

Ospătarii sunt nevăzători sau cu deficiențe de vedere — astfel restaurantul devine și un spațiu al incluziunii și empatiei.

BELGIA

Restaurant suspendat în aer

Mesele sunt ridicate cu macaraua la zeci de metri înălțime, iar clienții iau masa deasupra orașului, bucurându-se de o priveliște spectaculoasă.

Conceptul „Dinner in the Sky” a ajuns în peste 45 de țări. Fiecare masă găzduiește 22 de persoane și durează aproximativ o oră.

FINLANDA

Restaurant de gheață

Pereții, mesele și scaunele sunt realizate din gheață și zăpadă, iar atmosfera seamănă cu un hotel polar. O experiență la granița dintre artă și gastronomie.

Restaurantul este reconstruit în fiecare iarnă și există doar câteva luni pe an — raritatea face parte din experiență.

Pentru elevii care studiază domeniul turismului și alimentației, aceste exemple arată cât de importantă este creativitatea în industria ospitalității. Astăzi, clienții caută nu doar mâncare bună, ci și experiențe memorabile.

Gânduri de Încheiere



Fiecare început aduce emoții, iar fiecare experiență lasă urme care ne formează. Dincolo de lecții și activități, rămân oamenii, colaborarea și dorința de a merge mai departe.

Această revistă nu este doar o colecție de momente, ci o mărturie a implicării și a creșterii fiecărui elev. Fiecare activitate, fiecare proiect și fiecare reușită contribuie la formarea unui drum profesional bazat pe seriozitate și respect pentru meseria aleasă.

În spatele fiecărei experiențe se află muncă, răbdare și sprijin reciproc. Elevii învață să își depășească emoțiile, să colaboreze și să își construiască încrederea în propriile forțe.

Drumul continuă, iar ceea ce s-a construit aici devine parte din viitorul fiecăruia. Fiecare pas făcut în prezent deschide noi oportunități și oferă direcție pentru ceea ce urmează.

Privim înainte cu încredere, știind că fiecare experiență trăită contribuie la formarea unor oameni pregătiți pentru viață și pentru profesie.

Ceea ce am învățat

Că munca în echipă este mai valoroasă decât orice realizare individuală. Că greșelile sunt parte din procesul de formare. Că fiecare zi de practică ne aduce mai aproape de profesioniști.

Ce ducem cu noi

Amintiri, prietenii și lecții de viață. Curajul de a încerca lucruri noi, deschiderea față de lume și mândria de a reprezenta școala noastră cu demnitate și profesionalism.

„Fiecare experiență trăită astăzi devine un pas sigur spre viitor.”

 MULȚUMIRI

Le mulțumim elevilor clasei a X-a F pentru implicarea, seriozitatea și creativitatea de care au dat dovadă pe parcursul realizării acestei reviste. Mulțumim cadrelor didactice pentru sprijinul oferit, pentru îndrumare și pentru contribuția constantă la formarea elevilor, atât profesional, cât și personal.

COORDONATOR

prof. Elena Armașu

REDACTIE

Elevii clasei a X-a F

MEMBRI ECHIPĂ

prof. Istrate Doina Mirabela · prof. Căpățână Simona · prof. Iroveau Aura

*„Această revistă este rodul muncii, al răbdării și al dorinței de a lăsa
ceva frumos în urmă.”*

ECHIPA REDACȚIONALĂ · VOCEA TINERILOR