



COLEGIUL TEHNIC DE ALIMENTAȚIE
ȘI TURISM "DUMITRU MOȚOC"
GALAȚI



LUCRĂTOR ÎN
ALIMENTAȚIE

NIVEL 1

OSPĂȚAR

NIVEL 2

ORGANIZATOR
BANQUETING

NIVEL 3

Aici **vi se SERVEȘTE** ceva...



În domeniul alimentației publice, una dintre activitățile de bază ale turismului, munca nu se mai poate desfășura numai pe bază de experiență proprie, de rutină și de intuiție, ci necesită o permanentă preocupare pentru autoperfecționare din partea lucrătorilor din restaurante, baruri, braserii, bucătării, cofetării.

Calitatea serviciilor din cadrul alimentației publice presupune însă, în afară de promovarea largă a bucătăriei românești pentru toate vârstele și pentru toate gusturile, o conduită exemplară din partea lucrătorilor acestui profil, ordine, disciplină, pasiune în muncă, dăruire, dragoste și devotament pentru meseria aleasă.

Ospătarul (chelnerul) asigură servirea consumatorilor cu produsele alimentare solicitate, într-un local de alimentație publică. Served la cererea consumatorilor preparate culinare, bauturi și alte produse comestibile. Obiectivul minimal pe care-l urmărește este satisfacerea momentana a consumatorului, iar obiectivul maximal este să-l convingă pe acesta că, de fiecare dată când va reveni, va avea aceleași satisfacții.

Serviciul propriu-zis constă în primirea clienților și stabilirea relației cu aceștia.

Ținuta lucrătorului din alimentația publică, zâmbetul permanent care trebuie să însoțească în contactul cu turiștii înfrumusețează activitatea din alimentația publică, o ferește de oboseală, plictiseală, de îmbătrânire.

În contextul unor asemenea preocupări și tendințe, a căror concretizare practică nimeni nu o poate contesta, elevii, ocupă un loc din ce în ce mai important în viața economică și socială a școlii și, pe mai departe a țării, parcurgând cele 3 nivele de pregătire pentru dobândirea certificatelor de competență și calificare în domeniul alimentației publice și turismului.

De-a lungul timpului, prin serviciile elevilor de la acest profil, s-a contribuit la pregătirea și servirea meselor festive, organizate în școală sau la agenții economici parteneri (cu ocazia Zilelor Școlii, de 8 Martie, de Crăciun, de Revelion, banchete, cu ocazia trecerii pe la noi a grupurilor de colegi de la Piatra Neamț, Târgu Neamț, Mangalia sau al partenerilor din Belgia)



Tu, artist al artei de servire,

Fii ospitalier dintr-o privire,

Demonstrează totul, așa încât,

Oaspetele care-ți calcă-n prag,

Să mai vină, să consume de-al tău drag.

(Păstorel Teodoreanu)



LUCRĂTOR ÎN
ALIMENTAȚIE
NIVEL 1

BUCĂȚAR
NIVEL 2

TEHNICIAN ÎN
GASTRONOMIE
NIVEL 3



AICI se preGATEȘTE CEVA...

Formarea elevilor pentru calificarea de **bucătar** are drept scop însușirea unui set de competențe care permit absolvenților să desfășoare activități specifice meseriei: să stabilească meniul, să pregătească alimentele, să organizeze și să coordoneze munca în bucătărie.

Elevii deslușesc tainele meseriei de bucătar într-un ambient utilat la cele mai înalte standarde, oferindu-li-se astfel o ocazie de a se dezvolta personal și profesional.

Pregătirea teoretică se desfășoară în cabinete și săli de clasă, iar pregătirea practică în atelierul școală și la agenții economici. Baza de practică – atelierul școală - reprezintă un model al unei întreprinderi reale. Modelul permite redarea cu grad diferit de complexitate a proceselor care se efectuează în activitatea unei unități de restaurație reală precum și reprezentarea transparentă a acestor activități pentru procesul de predare.

Baza de practică este dotată corespunzător pentru însușirea, probarea și aprofundarea cunoștințelor de specialitate, a aptitudinilor personale și comportamentelor aplicabile în restaurație. Pentru facilitarea tranziției de la școală la locul de muncă, obiectivele instruirii sunt transmiterea cunoștințelor într-o manieră interdisciplinară, orientată spre acțiune și probleme, centrată asupra elevilor și inspirată din practică.

Prin parcurgerea programei pentru calificarea **Tehnician în gastronomie**, elevii dobândesc competențele de la nivelul 3: planificarea activităților de servire; oferta de meniuri; activitatea de servire în restaurație; activitatea de servire în bar; organizarea personalului; organizarea serviciilor de protocol; coordonarea serviciilor de protocol; calitatea relațiilor cu clienții; promovarea activităților de servire; decontarea serviciilor prestate.



Nu-i loc pentru estet sa fie trist,
Caci si bucataria e o arta,
Atunci cand bucatarul e artist.
(Pastorel Teodoreanu)



Colegiul Tehnic de Alimentație
și Turism "Dumitru Moțoc" Galați



LUCRĂTOR ÎN
MORĂRIT-
PANIFICAȚIE

NIVEL 1

BRUTAR-
PATISER

NIVEL 2

TEHNICIAN ÎN
INDUSTRIA
ALIMENTARĂ

NIVEL 3

AICI se COACE CEVA...

Meseria de **patiser** era cunoscuta inca din antichitate; în diverse ritualuri li se ofereau divinitatilor prajituri, de cele mai multe ori indulcite cu stafide sau miere, zaharul nefiind la acel moment cunoscut pe intreg mapamondul. Tot din timpuri stravechi dateaza si obiceiul de a oferi prajituri la nunti, botezuri, inmormintari sau la alte evenimente familiale.

Formarea elevilor pentru calificarea de patiser se face prin însușirea competențelor specifice meseriei; în plus, în patiserie este nevoie de creativitate și ingeniozitate. Alături de dascălii lor, elevii au demonstrat cu diferite ocazii că învață să se pregătească cât mai bine pentru viitoarea meserie, să fie riguroși și creativi.

Pentru a răspunde exigențelor actuale, patiserul trebuie să cunoască bine toate secretele aluaturilor fine sau tradiționale, cele mai bune compoziții pentru umplere si cele mai potrivite arome, pentru a surprinde mereu și pentru a atrage. Un bun patiser trebuie sa știe totul despre aluatul pe care il pregateste, cantitatile potrivite, felul in care trebuie amestecate ingredientele si timpul de coacere al acestuia.

Produsele de patiserie preparate de elevii noștri în atelierul școală au fost prezentate cu ocazia diferitelor târguri, expoziții sau mese festive. Îmbinând rețetele clasice cu cele noi, elevii au preparat produse inedite, rumenite, pline de haz și savoare care amintesc de momentele unice ale copilăriei si de emoția sărbătorilor petrecute in familie.

Pe lângă cuvenitele ingrediente, în produsele obținute la noi în atelier se folosesc și

Profesionalism

Atenție

Timp

Imaginație

Seriozitate

Efort

Rigoare

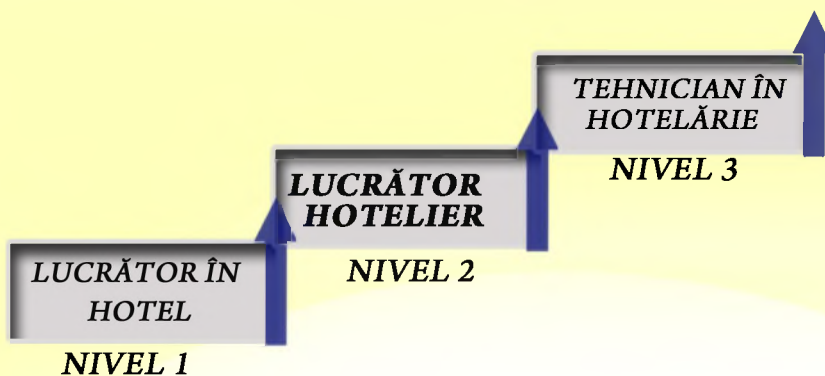
Indemânare

Emoție



Colegiul Tehnic de Alimentatie
si Turism "Dimitrie Motoc" Galati





**...OSPITALITATEA ESTE CARTEA NOASTRĂ
DE VIZITĂ.**

Industria hotelieră, fiind o industrie bazată pe servicii, are ca prim obiectiv și suport pentru dezvoltare satisfacția clienților săi. Pentru a reacționa rapid la nevoile de confort și calitate ale acestora, este nevoie de un personal pregătit, motivat și dedicat.

Unul din obiectivele pe care le vizează pregătirea **hotelierilor** în școala noastră este însușirea de către elevi a competențelor profesionale reale în specializările industriei ospitalității, conform cu practicile actuale.

Prin pregătirea teoretică și practică elevii învață că la baza comportamentului profesional al lucrătorilor hotelieri stau calitățile personalului.

De aceea pentru a fi un bun hotelier, o persoană trebuie să întrunească următoarele condiții: cerințe fizice, intelectuale, educaționale, morale, psihice.

**Personalul calificat poate fi
o stea în plus pentru hotel!**



*Colegiul Tehnic de Alimentatie
si Turism "Dumitru Motoc" Galati*





TEHNICIAN ÎN TURISM

NIVEL 3



Aici vi Se OFERĂ ceva...

În ultimul timp, turismul a început să fie o componentă bine definită a industriei ospitalității.

Organizarea profesionistă de voiaje este cartea de vizită a **Tehnicianului în turism** generatoare de imagine pozitivă și venituri în industria ospitalității.

Pentru facilitarea tranziției de la școală la locul de muncă, obiectivele instruirii sunt transmiterea cunoștințelor într-o manieră interdisciplinară, orientată spre acțiune și probleme, centrată asupra elevilor și inspirată din practică. Astfel pregătirea elevilor de la calificarea Tehnicianului în turism este completată cu activitatea în firmele de exercițiu.

Fiecare firmă de exercițiu este structurată, în conformitate cu situația din practică, în departamente: departamentul de personal, secretariatul, marketing, vânzări, controlling, contabilitate, logistică etc. Elevii trebuie să treacă prin toate departamentele și să efectueze acolo activitățile specifice.

Activitățile care derivă generează cu precădere în rândul elevilor procese de învățare și determină un procent ridicat de motivare. Însușirea competențelor-cheie (ex. capacitatea de a lucra în echipă, gândire interdisciplinară, competențe lingvistice) le permite elevilor obținerea unei mobilități profesionale și a unei flexibilități ridicate pe piața de muncă.

Elevul va trebui să aplice în poziția de referent cunoștințele economice asimilate pentru a realiza procesele de achiziție în firma de exercițiu, luând în considerare situația economică a firmei lui. În cadrul acestui proces va trebui să găsească împreună cu colaboratorii lui cea mai potrivită decizie pentru achiziție, să recunoască efectul deciziei asupra firmei și să poată susține această decizie în fața conducerii întreprinderii.

Predarea reprezintă și pentru profesor, în calitatea lui de coordonator al firmei de exercițiu, o provocare deosebită: trecerea de la rolul de prezentator la cel de colaborator într-o echipă, de la instanță superioară la consultant.

În firma de exercițiu se pot experimenta procesele economice și comerciale prin implicarea tuturor simțurilor. Elevii se comportă ca șefi sau angajați responsabili și își formează spiritul întreprinzător, iar profesorii își asumă rolul unor consultanți economici.



Colegiul Tehnic de Alimentatie
și Turism "Dimitrie Motoc" Galați





TEHNICIAN ECOLOG

NIVEL 3



PENTRU UN MEDIU MAI SĂNĂTOS.

Ecologia reprezintă un domeniu deosebit de important în ziua de azi, pentru că avem nevoie să formăm generații din ce în ce mai conștiente de pericolul ce ne pândește dacă nu acționăm rapid în ocrotirea naturii

Sarcina **Tehnicianului ecolog** pentru protecția calității mediului este de a studia cum interacționează organismele între ele și cu mediul lor, impactul activităților umane și alt fel și de a elabora indicații despre cum trebuie protejat și dezvoltat mediul înconjurător.

Considerăm că, pe lângă competențele pe care trebuie să și le însușească tehnicianul în protecția mediului, un program eficient de formare și educație pentru mediu, trebuie să-i facă pe elevi să se simtă cetățeni care pot să se implice în rezolvarea unor probleme care afectează mediul și comunitatea.

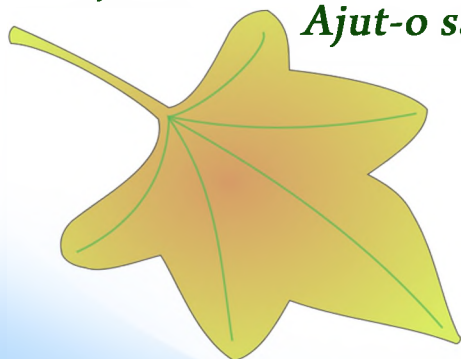
Viitorii tehnicieni în protecția mediului trebuie să fie sprijiniți să-și însușească un sistem de valori care poate influența opțiunile lor referitoare la problemele de mediu.

Un elev, care într-o bună zi ar putea fi factor de decizie, trebuie să poată evalua bine opțiunile, să identifice alternativele, să comunice, să abordeze corect problemele comunității, să analizeze problemele și să ia decizii.

În școala noastră, pentru ca formarea viitorilor tehnicieni ecologi să fie cât mai eficientă, profesorii îi ajută pe elevi să-și evalueze aportul lor la rezolvarea unor probleme de mediu, implicându-i în diverse proiecte care vizează protecția mediului.

Protejează natura!

Ajut-o să te poată ajuta!



Colegiul Tehnic de Alimentatie
si Turism "Dimitrie Motoc" Galati

