



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM,

Aprob:
L. Pleșca
19 September 2018

Curriculumul modular

S.04.O.019 Tehnologia serviciilor de restaurant

Specialitatea: 101310 **Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice**

Calificarea: 422402 **Recepționar unitatea de cazare (calificare medie)**

Numărul de credite - 4

Chișinău, 2018

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională
în Republica Moldova",
implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autor:

Doroftei Tatiana, profesoară de discipline tehnologice, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprobat de:

Consiliul metodic științific al Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM



Lidia Pleșca

10 Septembrie 2018

Recenzenți:

1. SRL „LEOGRAND HOTEL”

Director, **Tayanc Husnu**

2. ÎI „ULIM”, HOTEL „EUROPA”

Manager, **Leșan Nadejda**

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

Cuprins:

I.	Preliminarii	4
II.	Motivația	4
III.	Competențele profesionale specifice modulului	5
IV.	Administrarea modulului	5
V.	Unitățile de învățare	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare	7
VII.	Studiu individual ghidat de profesor	8
VIII.	Lucrările practice recomandate	9
IX.	Sugestii metodologice	9
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale	10
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii	15
XII.	Resursele didactice recomandate	16.

I. Preliminarii

Curriculumul modular „Tehnologia serviciilor de restaurant” este un document normativ și obligatoriu, care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională în specialitatea 101310 „Organizarea serviciilor în hoteluri și complexuri turistice” cu calificarea 422402 „Recepționar unitatea de cazare (calificare medie)” cu durata de 4 ani. Formarea profesională a specialistului asigură nivelul mediu de calificare, prezentat în cadrul Național al Calificărilor din R.M.

Funcțiile Curriculumului. Funcțiile de bază ale Curriculumului sunt:
act normativ al procesului de predare/ învățare/ evaluare și certificare în contextul unei pedagogii axate pe competențe;
reper pentru proiectarea didactică și desfășurarea procesului educațional din perspectiva unei pedagogii axate pe competențe;
componentă de bază pentru elaborarea strategiei de evaluare și certificare;
orientare a procesului educațional spre formare de competențe la elevi;
componentă fundamentală pentru elaborarea manualelor tipărite, manualelor electronice, ghidurilor metodologice, testelor de evaluare.

Beneficiarii Curriculumului. Curriculumul este destinat:
profesorilor din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
autorilor de manuale și ghiduri metodologice;
elevilor care își fac studiile la specialitatea în cauză;
membrilor comisiilor pentru examenele de calificare;
membrilor comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competenței profesionale specifice în raport cu particularitățile individuale ale acestuia în calitate de subiect al procesului educațional, oferă fiecărui elev posibilitatea de a-și realiza potențialul propriu în cunoaștere, socializare și dezvoltă experiențe individuale incluzându-i în activitatea de instruire activă. Atât nivelul de calificare cât și specificul activității profesionale, esența căreia constă în rezolvarea sarcinilor prin îndeplinirea lucrărilor în complexitatea sa, evidențiind necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul instruirii garantează calitatea activității pe piața muncii.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.01.O.010 Fundamentele științei serviciilor

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Activitatea organizării serviciilor în hoteluri și complexe turistice se axează pe ideea de a satisface nevoile clientului, specificul fiind orientat spre pregătirea profesională a elevilor în procesul de predare/învățare/evaluare prin acumularea abilităților și aptitudinilor practice de utilizare a regulilor privind: aranjare a meselor; servirea diferitor preparate culinare și a băuturilor; întocmirea unui meniu; metode și tehnici de servire a diferitor tipuri de banchete.

Studierea acestui modul va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului mediu de calificare: cunoștințe de bază din domeniul organizării serviciilor în hoteluri și complexe turistice, ce include studierea caracteristicilor principalelor tipuri de unități de alimentație (structuri de primire turistică cu funcțiuni de alimentație); spațiilor și echipamentelor specifice unităților de alimentație; variantelor de liste meniu.

abilități cognitive și practice necesare la pregătirea salonului pentru primirea clienților; de utilizare a regulilor de întocmire a meniurilor; regulilor de primire a clienților în spațiile de servire.

utilizarea corectă a echipamentelor de inventar pentru servirea clienților; aplicarea metodelor și tehnicilor de servire a diferitor tipuri de meniuri și a diferitor tipuri de mese;

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre deservirea calitativă a clienților din unitățile de alimentație(structuri de primire turistică cu funcțiuni de alimentație). De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională a recepționarului unitatea de cazare , în special, în activitățile cerute la locul de muncă în cadrul unităților de alimentație publică.

Predarea modulului **Tehnologia serviciilor de restaurant** calificarea **recepționar unitatea de cazarea(calificare medie)** urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de:

- Primirea clienților în spațiile de servire
- Organizarea serviciilor în spațiile de servire
- Dirijarea activității echipei
- Executarea serviciilor complexe în condiții de igienă și securitatea muncii
- Monitorizarea activității de servire

Pentru asigurarea premiselor integrării profesionale a absolvenților pe piața muncii, cât și formarea profesională continuă, este nevoie de flexibilitate și adaptare la tipurile de competențe

identificate ca fiind necesare în prezent și mai ales în viitor pe o piață a muncii aflate în continuă schimbare și adaptare la cerințele impuse de dezvoltarea economică.

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

- CS1. Utilizarea cunoștințelor din domeniul alimentației în diverse situații de producere cu referință la organizarea activității de profil la agenții economici.
- CS2. Efectuarea cu profesionalism a proceselor de servire a clienților.
- CS3. Respectarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a abilităților profesionale.
- CS4. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare în procesul de servire a clienților.
- CS5. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a clienților.
- CS6. Descrierea metodelor de servire a preparatelor și băuturilor, tehnicilor de servire a diferitor tipuri de mese, diferitor tipuri de meniuri.
- CS7. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului.
- CS8. Întocmirea documentelor specifice domeniului alimentației publice.
- CS9. Efectuarea funcțiilor specifice la nivelul unității economice, stabilirea priorităților zilnice în corelație cu indicațiile primite din surse autorizate.
- CS10. Utilizarea modelelor, metodelor și tehnicilor de analiză/decizie specifice sectorului în care activează.

IV. Administrarea modulului

Codul discipline i	Denumirea modulului	Semestr ul	Numărul de ore				Modalit atea de evalua re	Num ărul de credit e
			Total	Contact direct		Studiul individ ual		
				Teorie	Practică			
S.04.O.019	Tehnologia serviciilor de restaurant	IV	120	30	30	60	Examen	4

V. Unitățile de învățare

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
1. Importanța modulului Tehnologia serviciilor de restaurant		
UC1. Determinarea importanței modulului și conexiunii cu disciplinele de profil	1.1 Aspecte conceptuale a modulului Tehnologia serviciilor de restaurant 1.2 Rolul și conținutul modulului 1.3 Obiective, direcții în tehnologiile de producție în cadrul complexelor hoteliere	A1. Argumentarea importanței Tehnologiei serviciilor de restaurant A2. Identificarea domeniilor de studii al cursului A3. Stabilirea conexiunii cursului cu alte discipline
2. Tipizarea unităților de alimentație publică		
UC2. Caracterizarea principalelor tipuri de unități de alimentație publică	2.1 Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică conform (Hotărârei nr.1209 din 08.11.2007 Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial nr.180-183 art Nr: 1281 2.2 Tipuri de unități de alimentație publică după: capacitate, formă de proprietate, categorie	A1. Definirea noțiunii de alimentație publică în cadrul complexelor hoteliere A2. Diferențierea unităților de alimentație publică după categorie A3. Perceperea esenței clasificării unităților de alimentație
3. Organizarea personalului de servire în restaurante		
UC3. Pregătirea personalului restaurantului pentru servirea clienților	3.1 Brigăzile de servire în spațiile de servire 3.2 Standarde de ținută și comportament 3.3 Regulile de comportament al personalului de servire 3.4 Graficele de lucru, fișele posturilor 3.5 Principalele sarcini și atribuții ale personalului de servire	A1. Utilizarea termenologiei specifice procesului de servire în alimentația publică A2. Adaptarea limbajului de specialitate în diverse contexte și situații A3. Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale A4. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor A5. Verificarea ținutei și a locului de muncă A6. Respectarea regulilor de comportament în timpul servirii A7. Identificarea asigurării personalului cu echipamente de protecție sanitar

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
4. Echipamentele din dotarea restaurantelor		
UC4. Asigurarea cu echipamente a spațiilor de servire	4.1 Salonul de servire în restaurant, caracteristica și cerințele de bază 4.2 Caracteristica mobilierului în spațiile de servire 4.3 Utilajele de servire utilizate în restaurante 4.4 Clasificarea inventarului de servire (după materialul din care sunt confecționate și destinație) 4.5 Caracteristica obiectelor textile 4.6 Utilajele și ustensilele utilizate de chelner pentru servirea clientului 4.7 Curățenia și întreținerea inventarului de servire și de lucru	A1. Caracterizarea schemei amplasării oficiilor și încăperilor în restaurante A2. Identificarea mobilierului sălilor de servire A3. Selectarea utilajului sălilor de servire A4. Utilizarea inventarului de servire A5. Respectarea cerințelor de întreținere și păstrare a inventarului de servire A6. Menținerea igienei locului de muncă în vederea activității de servire A7. Aplicarea normelor protecției muncii și securității A8. Verificarea integrității mijloacelor de protecție la locul de muncă A9. Utilizarea corectă a utilajelor și inventarului de servire A10. Aplicarea regulilor de exploatare a utilajului de servire
5. Pregătirea salonului pentru primirea clienților		

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
UC5. Amenajarea salonului de servire	5.1 Aranjarea salonului după terminarea programului de funcționare 5.2 Pregătirea salonului înaintea sosirii clienților 5.3 Pregătirea personalului de servire 5.4 Etapele aranjării meselor(mise-en-place-ului) 5.5 Forme (tipuri) de mise-en-place	A1. Efectuarea operațiunilor de curățenie, de aranjare a mobilierului, completarea cu inventarul de servire necesar procesului de servire A2. Efectuarea careului personalului de servire A3. Pregătirea veselei de servire A4. Pregătirea tacîmurilor pentru servire și auxiliare A5. Pregătirea sticlăriei A6. Manipularea veseli și a tacîmurilor A7. Pregătirea fețelor de masă și a șervețelelor A8. Aranjarea obiectelor textile A9. Modelarea șervețelelor în diferite forme(simple și compuse) A10. Aplicarea regulilor generale de aranjare a meselor A11. Debarasarea meselor de veselă și tacîmuri respectînd consecutivitatea
6.Etapele serviciului în restaurant		
UC6. Primirea clienților în spațiile de servire	6.1 Reguli de politețe utilizate la întîmpinarea clienților 6.2 Efectuarea și confirmarea rezervărilor 6.3 Reguli de amplasare a clienților la masă 6.4 Prezentarea listei meniuri 6.5 Compatibilitatea băuturilor alcoolice cu preparatele culinare 6.6 Preluarea comenzilor 6.7 Transmiterea comenzilor la secție 6.8 Etapele serviciului propriu zis 6.9 Nota de plată	A1. Întîmpinarea clienților la intrarea în sala de servire A2. Conducerea clientului la masă A3. Efectuarea rezervărilor A4. Confirmarea rezervărilor A5. Preluarea și notarea comenzilor clienților pentru a fi transmise la secțiile de producere A6. Explicarea consumatorilor a modului de preparare a bucatelor din meniu A7. Prezentarea clienților specialităților culinare specifice localului A8. Gestionarea reclamațiilor A9. Recomandarea vinurilor și a băuturilor alcoolice A10. Întocmirea notei de plată

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
		A11. Executarea operațiilor de debarasare a meselor A12. Despărțirea politicoasă de client, respectând regulile de protocol
7. Oferta de meniuri		
UC7. Constituirea meniurilor	7.1 Caracteristica diferitor tipuri de meniuri 7.2 Variante de liste meniu 7.3 Principiile de redactare a listelor meniu 7.4 Tipuri de meniuri 7.5 Reguli de întocmire a meniurilor 7.6 Stabilirea sortimentului de preparate și băuturi 7.7 Criterii de asociere a preparatelor cu băuturile	A1. Identificarea diferitor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare A2. Participarea la întocmirea meniurilor A3. Aplicarea criteriilor de întocmire a Meniurilor A4. Aplicarea criteriilor de întocmire A5. Asocierea preparatelor culinare cu băuturile A6. Prezentarea listelor meniu
8. Sisteme și tehnici de servire a preparatelor culinare și a băuturilor		
UC8. Utilizarea sistemelor de servire specifice activității în tehnologia serviciilor de restaurant	8.1 Reguli generale de servire în restaurant 8.2 Sisteme de servire a preparatelor: direct (englez), indirect (francez), autoservirea, servirea la domiciliu, room-servire, servirea prin intermediul automatelor, servirea rapidă (fast-food) 8.3 Avantajele și dezavantajele sistemelor de servire 8.4 Tehnica servirii preparatelor 8.5 Tehnica servirii băuturilor alcoolice și nealcoolice 8.6 Prepararea și tehnica servirii cocktailurilor 8.7 Metode de obținere a amestecurilor de băuturi	A1. Aplicarea regulilor generale de servire în restaurante A2. Identificarea sistemelor de servire a preparatelor și băuturilor A3. Prezentarea tehnicilor de servire a preparatelor și băuturilor A4. Aplicarea regulilor de obținere a amestecurilor de băuturi
9. Mesele festive și de protocol. Activități de catering		

Competențe profesionale de bază	Unități de conținut/Cunoștințele	Abilități (A)
UC9. Organizarea meselor festive și de protocol. Activități de catering	9.1 Recepțiile diplomatice, particularitățile servirii 9.2 Tipurile de banchete 9.3 Metodele și tehnicile de servire a banchetelor 9.4 Tehnicile de aranjare a meselor 9.5 Noțiunea de catering 9.6 Formele de catering 9.7 Activitățile specifice cateringul-ui la comandă	A1. Identificarea particularităților servirii recepțiilor diplomatice A2. Clasificarea banchetelor A3. Aplicarea metodelor și tehnicilor de servire la banchete A4. Caracterizarea ramurilor a industriei cateringul-ui A5. Cunoașterea deciziilor strategice a ciclului de catering A6. Identificarea tehnicilor de ambalare în sistemul catering A7. Completarea fișei acțiunii specifice cateringul-ui la comandă
10. Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație		
UC10. Aplicarea regulilor de igienă și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică	10.1 Legislația privind igiena în unitățile de alimentație 10.2 Clasificarea accidentelor de muncă 10.3 Factorii de risc la locul de muncă, bolile profesionale, accidentele profesionale 10.4 Regulile de igienă individuală a muncii 10.5 Consecințele nerespectării regulilor de igienă a muncii 10.6 Igiena corporală, ținuta vestimentară specifică	A1. Identificarea și înlăturarea factorilor de risc la locul de muncă A2. Aplicarea normelor de securitate și sănătate la locul de muncă A3. Asigurarea mijloacelor de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța muncii A4. Menținerea igienei personale în vederea activității de servire

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Importanța modulului Tehnologia serviciilor de restaurant	2	2	-	-
2.	Tipizarea unităților de alimentație publică	2	2	-	-

3.	Organizarea personalului de servire în restaurante	12	4	2	6
4.	Echipamente din dotarea restaurantelor	22	4	6	12
5.	Pregătirea salonului pentru primirea clienților	18	2	4	12
6.	Etapale serviciului în restaurant	8	2	4	2
7.	Oferta de meniuri	14	4	4	6
8.	Sisteme și tehnici de servire a preparatelor culinare și a băuturilor	14	4	6	4
9.	Mesele festive și de protocol.Activități de catering	22	4	4	14
10.	Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație	6	2	-	4
Total		120	30	30	60

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1. Organizarea personalului de servire în restaurante			
Tipul ,categoria unității;sistemele de servire;programul de functionare ;tipurile de mese servite;structura clientelei.	Organigrama brigăzii de servire	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 1
Formarea profesionala;experiența profesiona ; capacitatea profesională; calitățile personale;responsabilitățile (atribuții și sarcini);promovare profesională.	Fișa de post	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 1
Funcțiile personalului de servire,perioada de timp pentru care se întocmește,locurile de muncă,programul de lucru	Grafic de lucru	Demonstrarea PPT	Săptămâna 2
2. Echipamente din dotarea restaurantelor			
Inventar de servire din metal.	Tabel cu descrierea inventarului din metal	Demonstrarea PPT	Săptămâna 2
Inventar de servire din sticlă	Tabel cu descrierea inventarului din sticlă	Demonstrarea PPT	Săptămâna 3

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
Inventar de servire din portelan și faianță	Tabel cu descrierea inventarului din portelan și faianță.	Demonstrarea PPT	Săptămâna 3
Utilaj de servire	Tabel cu descrierea utilajului de servire.	Demonstrarea PPT	Săptămâna 4
Obiectelor textile	Tabel cu descrierea obiectelor textile	Demonstrarea PPT	Săptămâna 4
Mobilier în spațiile de servire .	Tabel cu descrierea mobilierului in spatiile de servire..	Demonstrarea PPT	Săptămâna 5
3. Pregătirea salonului pentru primirea clienților			
Etapele de pregătire a salonului	Schema cu etapele de pregătire a salonului pentru servirea clienților	Demonstrarea PPT	Săptămâna 5
Etapele mise-en-place-ului pentru dejun	Schema cu etapele mise-en –place-ului pentru dejun	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 6
Etapele mise-en-place-ului pentru prinz	Schema cu etapele mise-en –place-ului pentru prinz	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 6
Etapele mise-en-place-ului pentru cină	Schema cu etapele mise-en –place-ului pentru cină	Demonstrarea PPT	Săptămâna 7
Etapele mise-en-place-ului de întâmpinare	Schema cu etapele mise-en –place-ului de întâmpinare	Demonstrarea PPT	Săptămâna 7
Etapele mise-en-place-ului pentru cină meniu complex	Schema cu etapele mise-en –place-ului pentru cină meniu complex	Demonstrarea PPT	Săptămâna 8
4. Etapele serviciului în restaurant			
Etapele serviciului în restaurant	Schema cu etapele serviciului in restaurant	Prezentarea referatului	Săptămâna 8

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
5. Oferta de meniuri			
Exemple de variante de meniu pentru dejun	Meniuri pentru dejun	Prezentarea documentului	Săptămâna 8
Exemple de variante de meniu prinz	Meniuri pentru prânz	Prezentarea documentului	Săptămâna 9
Exemple de variante de meniu pentru cină	Meeniuri pentru cină	Prezentarea documentului	Săptămâna 9
6. Sisteme și tehnici de servire a preparatelor culinare și a băuturilor			
Sistemelor de servire	Tabel cu descrierea sistemelor de servire	Prezentarea referatului	Săptămâna 9
Tehnici de prepararea a cocktailurilor	Tabel cu descrierea tehnicilor de preparare a cocktailurilor	Prezentarea referatului	Săptămâna 10
7. Mesele festive și de protocol. Activități de catering			
Exemple de meniului pentru o masă festivă	Meniuri pentru mese festive	Prezentarea documentului	Săptămâna 10
Exemple de meniului pentru o recepție diplomatică	Meniuri pentru recepții diplomatice	Prezentarea documentului	Săptămâna 10
Etapele ciclului de catering	Elaborarea schemei etapelor ciclului de catering	Demonstrarea PPT	Săptămâna 11
Exemple de variante de meniu în sistemul de tip catering	Meniuri în sistemul de tip catering	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 11
Ambalaje în sistemul catering	Tabel cu descrierea ambalajelor în sistemul catering	Demonstrarea PPT	Săptămâna 11
Condițiile de păstrare a produselor ușor perisabile și greu perisabile	Tabel cu descrierea diferitor materii prime și a condițiilor de păstrare	Demonstrarea PPT	Săptămâna 12

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
Exemplu de fișă de acțiune în sistemul catering	Fișă de acțiune în sistemul catering	Prezentarea documentului	Săptămâna 12
8. Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație			
Exemple de accidente de muncă la locul de muncă	Tabel cu descrierea diferitor accidente la locul de muncă	Prezentarea referatului	Săptămâna 13
Exemple de factori de risc la locurile de muncă	Tabel cu descrierea factorilor de risc la locul de muncă	Prezentarea referatului	Săptămâna 13

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
1.	Exemple de organigrame	1.1 Elaborarea organigramelor brigăzilor de servire	2
2.	Exemple de fișe de post	2.1 Elaborarea fișelor de post pentru următoarele funcții: chelner, chelner șef, barmen, somelier, șef de sală	2
3.	Veselă din porțelan, faianță, tacâmuri, sticlăria, obiecte textile pentru servire	3.1 Familiarizarea cu inventarul de servire	2
4.	Veselă din porțelan, faianță, tacâmuri, sticlăria, obiecte textile pentru servire	4.1 Întocmirea comenzii pentru veselă și tacâmuri de la oficiul de menaj	2
5.	Șervețele din bumbac	5.1 Modelarea diferitor forme de șervețele (simple și compuse)	2
6.	Veselă din porțelan, faianță, tacâmuri, sticlăria, obiecte textile pentru servire	6.1 Însușirea tehnicilor de aranjare a diferitor tipuri de mise-en-place (dejun, prânz, cină)	2

7.	Ustensilele de lucru a chelnerului: ancăr, tirbușon, blocnotes pentru notarea comenzilor, bonier, ceas, batistă etc	7.1 Însușirea tehnicii de primire a clienților	2
8.	Exemple de meniuri	8.1 Elaborarea variantelor de meniuri pentru dejun, prânz, cină	2
9.	Inventar de servire, obiecte textile, platouri pentru servire etc	9.1 Însușirea și studierea formelor și metodelor de servire	2
10.	Inventar de servire, obiecte textile, platouri pentru servire etc	10.1 Însușirea tehnicii servirii preparatelor culinare și a băuturilor	2
11.	Shacker, băuturi nealcoolice	11.1 Însușirea tehnicilor de preparare a cocktailurilor	2
12.	Exemple de meniuri	12.1 Întocmirea meniurilor pentru diverite tipuri de banchete	2
13.	Formule de calcul	13.1 Calculul numărului de ospătari și a numărului de mese pentru banchete	2
14.	Exemple meniuri de tip catering	14.1 Elaborarea unui meniu în sistemul de tip catering	2
15.	Exemplu de fișă acțiune	15.1 Elaborarea fișei acțiunii specifice cateringului la comandă	2
Total			30

IX. Sugestii metodologice

Specificul demersului educațional. Pentru desfășurarea activității de servire a clienților în condițiile moderne, unitățile de alimentație publică trebuie să asigure un grad sporit de competitivitate, care presupune și dotarea unităților de alimentație cu utilaj de servire corespunzător profilului, care ar asigura realizarea proceselor și procedeele comerciale în conformitate cu cerințele actuale referitor la organizarea deservirii clienților în mod operativ și calitativ.

1. Abordarea modulară a unității de curs „Tehnologia serviciilor de restaurant” oferă posibilitatea parcurgerii treptate a conținuturilor ocupaționale de la simplu la complex, în vederea obținerii unei calificări la finele fiecărei etape de instruire. Formarea pe module asigură mobilitate și sporește șansele de avansare profesională pe piața muncii. Caracterul modular a unității de curs „Tehnologia serviciilor de restaurant” asigură receptivitate la schimbările de pe piața muncii și flexibilitate în structurarea ofertelor de instruire pentru diverse categorii de beneficiari.

În domeniul complexelor hoteliere progresul tehnico-științific include factorii care asigură sporirea productivității muncii, sporirea capacității de deservire a clienților, sporirea calității serviciilor, sporirea veniturilor și îmbunătățirea condițiilor de muncă.

Elaborarea curriculumului modular a unității de curs „Tehnologia serviciilor de restaurant” permite predarea eșalonată a conținuturilor, prin urmărirea predării anumitor teme.

Elevul va dobândi cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Se vor îmbina judicios cunoștințele teoretice cu cele practice, deoarece nivelul de calificare îi solicită absolventului competențe concrete, un rol aparte având abilitățile, iar exersarea în ateliere de lucru rămâne modalitatea cea mai eficientă de învățare. În cadrul abordării modulare se creează condiții prielnice de axare a procesului de formare profesională pentru cel ce învață.

2. *Orientarea spre finalități de învățare* orientează procesul didactic de instruire către rezultate scontate, ce reflectă ceea ce se așteaptă de la un elev să cunoască, să înțeleagă și să fie capabil să execute la finalizarea programului de pregătire profesională.

3. *Integrarea teoriei cu practica* orientează profesorii să mobilizeze elevii în utilizarea cunoștințelor teoretice dobândite în realizarea unor sarcini de învățare cu caracter aplicativ în timpul lecțiilor, în efectuarea unor teme pentru acasă sau în realizarea unor activități practice, de achitare, de servire a clienților, asigurând dobândirea competențelor profesionale specifice specialității.

4. *Centrarea pe cerințele pieței muncii* are ca scop racordarea ofertei instituției de învățământ atât la necesitățile și așteptările angajatorilor, cât și la specificul noilor tehnologii comerciale, ce contribuie la integrarea eficientă a absolvenților în câmpul muncii și la creșterea numărului de recepționeri unitatea de cazare calificați în domeniul complexelor hoteliere.

5. *Centrarea pe elev* se referă la adaptarea unui demers de învățare activă prin realizarea unor activități individuale sau în grup, în care elevul acționează independent, ia decizii și își asumă responsabilitate pentru propriile acțiuni.

6. *Perspectiva integrării profesionale* presupune utilizarea în calitate de metode de instruire a studiilor de caz, proiectelor, lucrărilor practice și în special, îndeplinirea unor sarcini concrete de lucru. Accentul se va pune pe stimularea gândirii critice, dinamizarea procesului de învățare, formarea de competențe profesionale specifice recepționarului unității de cazare, ce vor asigura absolvenților șanse sporite de angajare în câmpul muncii și oportunități de realizare profesională.

Orientarea strategiilor didactice spre formarea de competențe necesare elevului. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs „Tehnologia serviciilor de restaurant” vor fi aplicate metodele de predare-învățare ce asigură

dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Componenta **cunoștințe** reprezintă înțelegerea teoretică sau practică a unor cunoștințe din domeniul alimentației publice pentru a face față cerințelor unui loc de muncă, care să-l ajute pe viitorul specialist la angajarea în câmpul muncii.

Componenta **abilități** va dezvolta capacități de exersare pentru a îndeplini sarcini specifice locului de muncă în cadrul unei unități de alimentație publică. Capacitatea de a comunica poate fi o abilitate atât timp cât reușește un recepționar unității de cazare să-și conducă echipa. În acest caz, cele mai recomandate strategii au un caracter aplicativ și formează la elevi abilități **acțional - practice**.

Componenta **atitudini** orientează elevii spre succes, deschidere spre a învăța, cooperare, responsabilitate, leadership, orientare spre munca în echipa. În acest scop se vor aplica strategii care formează la elevi valori și atitudini personale: studiul de caz, interviul, jocul de rol, dezbaterile, asaltul de idei etc.

Strategiile, metodele și tehnicile utilizate în procesul de formare a competențelor se vor realiza în cadrul unor forme de organizare a acțiunilor didactice cum ar fi: *activități frontale, activități în grup și activități individuale*.

Aceste forme de activitate prezintă anumite valențe formative: activitatea în grup, care contribuie la formarea competenței de comunicare, dezvoltând și abilități de parteneriat, de cooperare, colaborare, luare de decizii, iar activitatea individuală dezvoltă abilități de acțiune independentă, autoinstruire, responsabilitate etc.

Utilizarea pe scară largă a metodelor activ-interactive de instruire va forma competențe necesare aplicării mai multor metode, procedee, acțiuni și operații, care se structurează în funcție de o serie de factori într-un grup de activități. Procesul didactic se va baza pe activitățile de învățare/predare cu un caracter activ, interactiv și centrat pe elev, cu pondere sporită a activităților de învățare și nu a celor de predare, pe activitățile practice și mai puțin pe cele teoretice, pe activitățile care asigură formarea și dezvoltarea abilităților sociale.

În scopul învățării centrate pe elev cadrele didactice vor adapta strategiile de predare la stilurile de învățare ale elevilor (auditiv, vizual, practic) și vor diferenția sarcinile și timpul alocat efectuării lor prin:

- individualizarea și creșterea treptată a nivelului de complexitate a sarcinilor propuse fiecărui elev în funcție de progresul acestuia;
- stabilirea unor sarcini deschise pe care elevii să le abordeze la niveluri diferite de complexitate;

- diferențierea sarcinilor în funcție de abilități pentru indivizi sau pentru grupuri diferite;
- prezentarea sarcinilor în mai multe moduri (explicație orală, text scris, conversație, grafic);
- utilizarea unor metode active-interactive (învățare prin descoperire, învățare problematizată, învățare prin cooperare, joc de rol, simulare).

Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor cognitive

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Produsele recomandate pentru măsurarea competențelor
1	Importanța modului Tehnologia serviciilor de restaurant	Brainstorming-ul, investigarea, harta conceptuală, problematizarea, studiul de caz, lucrarea practică, simularea, jocul didactic, creativitatea
2	Tipizarea unităților de alimentație publică	Harta noțională, argumentarea orală, referat, investigația, harta conceptuală, brainstorming-ul, lucrare practică, simularea, jocul didactic, exersarea
3	Organizarea personalului de servire în restaurante	Problematizarea, studiul de caz, informarea documentară, argumentarea orală, exercițiul, lucrare practică, simularea, jocul didactic, exersarea, scheme
4	Echipamente din dotarea restaurantelor	Expunerea, proiectul, referat, lucrare practică, simularea, jocul didactic, harta conceptuală, proiectul
5	Pregătirea salonului pentru primirea clienților	Expunerea, harta noțională, argumentare orală, investigarea, studiul de caz, cercetarea, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnici, lucrarea practică, simularea
6	Etapele serviciului în restaurant	Expunerea, brainstorming-ul, interviul de grup, proiectul, studiul de caz, cercetarea, harta conceptuală, simularea, investigarea, jocul didactic, lucrarea practică
7	Oferta de meniuri	Expunerea, demonstrarea, argumentarea scrisă, investigarea, studiul de caz, cercetarea, proiectul, simularea, scheme, jocul didactic, rezumat scris
8	Sisteme și tehnici de servire a preparatelor culinare și a băuturilor	Expunerea, demonstrarea, studiul de caz, cercetarea, simularea, jocul didactic, lucrare practică, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice, exersarea
9	Mesele festive și de protocol. Activități de catering	Referat, simularea, argumentarea orală, demonstrarea, jocul didactic, lucrare practică, harta noțională, brainstorming-ul, problematizarea, investigarea, demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnici, studiul de caz
10	Igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație	Argumentarea orală, expunerea, brainstorming-ul, interviul în grup, proiectul, studiul de caz, problematizarea, referat

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produsele pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general • Elaborarea corectă a tabelii (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	Demonstrarea	• Corectitudinea ipotezei • Corectitudinea concluziei • Corectitudinea metodei de demonstrație • Originalitatea metodei de demonstrație • Corectitudinea raționamentelor • Calitatea prezentării textuale și grafice
3.	Problematizarea	• Înțelegerea problemei • Documentarea în vederea identificării informațiilor necesare în rezolvarea problemei • Formularea și testarea ipotezelor • Stabilirea strategiei rezolutive • Prezentarea și interpretarea rezultatelor
4.	Argumentarea orală	• Corespunderea formulărilor temei • Selectarea și structurarea logică a argumentelor în corespundere • Produse pentru măsurarea competenței • Criterii de evaluare a produselor cu tezele puse în discuție • Apelarea la propria experiență în argumentarea tezelor puse în discuție • Utilizarea unui limbaj adecvat și bogat, respectarea normelor literare • Utilizarea corectă și adecvată a mijloacelor orale de exprimare (intonația, gesturile, vocabularul etc.)
5.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și

		coerenta demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
6.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Nivelul de erudiție • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
7.	Rezumatul oral	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Expunerea orală este concisă și structurată logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/3 din textul inițial
8.	Rezumatul scris	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Textul rezumatului este concis și structurat logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Fidelitatea: înțelegerea esențialului și reproducerea lui, nu trebuie să existe contrasens • Coerența: rezumatul are o unitate și un sens evidente, lizibile pentru cei care nu cunosc textul sursă • Progresia logică: înlănțuirea ideilor, prezentarea argumentelor sunt clare și evidente • Angajamentul autorului, aptitudine critică corect evaluată și transpusă • Respectarea modalităților de enunțare a textului sursă: rezumatul este o oglindă micșorată dar fidelă textului sursă. • Muncă pertinentă de reformulare: rezumatul nu este un

		colaj de citate • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/4 din textul inițial • Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului • Text formatat corect, lizibil; plasarea clară în pagină
9.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea • Logica sumarului • Referința la programe • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate) • Aprecierea critică, judecată personală a elevului • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
10.	Investigarea	• Definirea și înțelegerea problemei investigate • Folosirea diverselor procedee pentru obținerea datelor necesare • Colectarea și organizarea datelor obținute • Formularea și verificarea ipotezei cu privire la problema luată în studiu • Alegerea și descrierea metodelor folosite pentru

		investigație • Prezentarea metodelor de cercetare/laborator în ordinea în care au fost utilizate • Comentariul comparativ al surselor de documentare • Descrierea observațiilor • Interpretarea personala a rezultatelor cercetării • Realizarea de desene, grafice, diagrame, tabele • Selectarea și oportunitatea surselor bibliografice • Rezumarea celor constatate într-o concluzie exprimata succint și raportată la ipoteza inițială • Modul de prezentare
11.	Brainstorming-ul	• Definirea problemei • Investigarea definiției - problemă • Definirea scopului ca soluție a problemei • Identificarea resurselor și limitelor (constrângerilor) • Identificarea strategiilor care sunt similare sau au legătură unele cu altele • Rezumarea deciziilor de grup
12.	Creativitatea	• Persoanele creative tind să fie independente, nonconformiste în gândire și acțiune, sunt relativ neinfluențate de alții • Capacitatea de a observa ceea ce este neobișnuit și diferit, de a vedea potențiale nerealizate în situații date, de a observa asemănări și analogii în experiențe diferite • Aptitudinea de a lăsa la o parte sistemele ferm structurate și stabilite • Dizolvarea sintezelor existente și de a utiliza elementele și concepțiile în afara contextelor inițiale, pentru a crea noi combinații, noi sisteme de relații • Prezentarea originalității în gândire și idei, vederea lucrurilor în modalități noi • Persoanele creative sunt curioase, entuziaste, optimiste
13.	Simularea didactică	• Experimentarea prin observarea comportamentului „unui model” la modificările unor parametri • Rezultatele simulării pot fi comparate cu cele ale modelului real • Reproducerea realității, printr-o modelare a comportamentului sistemului, aparatului, echipamentului care urmează a fi cercetat • Dezvoltarea gândirii creatoare și inovatoare, spiritului competitiv, moralei și a motivației • Dezvoltarea sentimentului responsabilității • Întărirea cunoștințelor și competențelor proprii

		• Creșterea gradului de înțelegere a subiectului de cercetare • Creșterea gradului de încredere în forțele proprii • Creșterea competențelor de comunicare și de operare cu termeni specifici disciplinei de studiu și specializării • Dezvoltarea personalității
14.	Lucrarea practică	• Ansamblu de acțiuni cu caracter practic și aplicativ, conștient și sistematic executate de elevi în scopul adâncirii înțelegerii și consolidării cunoștințelor dobândite, verificării și corectării lor, precum și al însușirii unor priceperi și deprinderi practice, aplicative, al cultivării dragostei pentru munca.
15.	Demonstrarea cu ajutorul mijloacelor tehnice	• Demonstrarea practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica prezentării pe secvențe asociată cu explicații practice sau conversații • Elaborarea și folosirea algoritmilor și a descripțiilor algoritmice în scopul transmiterii cunoștințelor, formării deprinderilor, calităților și însușirii rolurilor în timp scurt și cu eficiență ridicată.
16.	Exersarea	• Executarea în mod repetat și conștient, a unei acțiuni în vederea automatizării ei • Anunțarea acțiunii care urmează să se transforme în deprindere și a inversei acesteia

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-l ajute pe fiecare dintre elevii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: **inițială**, **formativă** și **sumativă**.

Activitățile de evaluare la unitatea de curs „**Tehnologia serviciilor de restaurant**” vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea inițială va fi realizată la începutul unui program de instruire (an școlar, semestru, unitate de învățare), prin intermediul probelor orale (dialogul), elevii având posibilitatea să-și argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială este destinată identificării

capacităților de învățare ale elevilor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

Evaluare formativă va fi realizată pe tot parcursul semestrului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs „**Tehnologia serviciilor de restaurant**” este examenul.

Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise se va aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Probe de evaluare a competențelor în baza situațiilor de problemă de la viitoarele locuri de muncă:

- Primirea clienților în spațiile de servire
- Organizarea serviciilor în spațiile de servire
- Dirijarea activității echipei
- Executarea serviciilor complexe în condiții de igienă și securitatea muncii
- Monitorizarea activității de servire

În calitate de **produse pentru măsurarea competenței** se vor folosi după caz:

- acte normative ce reglementează cerințele tehnice și de exploatare a utilajului de servire;
- pașaportul tehnic și de exploatare a utilajelor de servire;
- documentația normativ tehnică conform specificațiilor propuse;
- inventar de servire și utilaj de servire.

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competenței vor include:

- corespunderea specificațiilor tehnice;
- productivitatea muncii;
- respectarea cerințelor ergonomice;
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă;
- claritate în întocmirea documentelor;
- corectitudinea interacțiunii cu colegii și superiorii;
- corectitudinea interacțiunii cu clienții.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințe față de sălile de curs: Tablă sau proiector multimedia.

Cerințe față de laboratorul tehnologic: Câte un loc pentru fiecare elev, dotat cu:

- masă de lucru;
- veselă pentru servire;
- tacâmuri de servire;
- sticlărie;
- obiecte textile;
- platouri.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Hotărârea Guvernului 1209 din 8 noiembrie 2007, publicat 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr.180-183 art Nr:1281.	Biblioteca CNC al ASEM ASEM	pe fiecare bancă
2.	Legea Republicii Moldova “Cu privire la protecția muncii” Nr.625 din 02.07.1991. Monitorul Oficial nr.6, 1991	Biblioteca CNC al ASEM ASEM	pe fiecare bancă
3.	Emilia Dobrescu, Constantin Bălănescu “Tehnica servirii consumatorilor” Editura: Didactica și Pedagogica, București – 1989.	Biblioteca CNC al ASEM, ASEM	1manual - 1 elev

Nr. crt.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
4.	Radu Nicolescu “Serviciile în turism . <i>Alimentația publică</i> “ Editura: sport-turism, București – 1988.	Biblioteca CNC În cabinet de specialitate	pe fiecare bancă
5.	Stefania, Mihai, Aurelia Turcescu “Turism și alimentație” Editura: Cd pRESS, București – 2010.	Biblioteca CNC În cabinet de specialitate	sala de lectură
6.	Constanța Brumar, Anghelina Dudan “Tehnician în gastronomie” Editura: Cd press, București – 2012.	Biblioteca CNC In cabinet de specialitate	sala de lectură
7.	N.I.Kovaliov “Tehnologia preparării bucatelor” Editura: Lumina, Chișinău – 1990.	Biblioteca CNC In cabinet de specialitate	1manual – 1 elev
8.	Cristian Dincă, Simona Bretășan “Manual pentru calificare bucătar în UAP: domeniul turism și alimentație, nivelul II” Editura: Didactică și Pedagogică , București – 2007.	Biblioteca CNC In cabinet de specialitate	pe fiecare bancă