

Domeniul: Turism și alimentație

## BUCĂȚAR

### DESCRIEREA CALIFICĂRII:



Calificarea se adresează tinerilor care vor să lucreze în domeniul alimentației publice, în restaurante, cafenele, terase, pizzerii, pub-uri, unități de tip catering, pe nave de croazieră, în unități de alimentație publică din țările UE.

Bucătarul este cel care întocmește liste de meniu, verifică marcarea, etichetarea și ambalarea produselor, verifică materiile prime folosite în alimentație, efectuează operații tehnologice de obținere a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, efectuează montarea și decorarea preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie în vederea servirii către clienți.

### CE AVANTAJE VEI AVEA ALEGÂND ACEASTĂ CALIFICARE?



- ✓ Dobândirea cunoștințelor vaste în domeniul culinar;
- ✓ Efectuarea stagiului de practică în cele mai bune restaurante din Bacău, cu cei mai buni specialiști: SC MANSION RESTAURANT SRL, SC PARCUL TRANDAFIRILOR SA, SC DECEBAL SA, SC GRUP PASAJ SRL; VALHALLA INVEST SRL etc.
- ✓ Pregătire și consiliere în găsirea unui loc de muncă.



### CE POȚI FACE DUPĂ TERMINAREA LICEULUI?



- ✓ Absolvirea școlii profesionale și reușita la examenul final se concretizează printr-un **CERTIFICAT DE CALIFICARE nivel III**, însoțit de suplimentul descriptiv al competențelor dobândite, cu recunoaștere la nivel național și european;
- ✓ Continuarea studiilor în învățământul liceal, în urma căruia obții certificat de calificare de nivel IV, cu drept de susținere a examenului de bacalaureat.

