



Descrierea specializării

Viața modernă și creșterea veniturilor unei anume părți a populației din zonele urbane, ca și tot mai accentuata criza de timp face ca cel puțin în vacanță și în timpul călătoriilor tot mai multe persoane să apeleze la servicii de alimentație specializate, mai mult sau mai puțin pretențioase.

Statisticile confirmă, din acest punct de vedere, că "astăzi, în lume, fiecare a treia masă se ia în afara domiciliului".

Prin realizarea produselor culinare se înțelege ansamblul de metode, sisteme și mijloace folosite pentru prezentarea și oferirea spre consum a produselor culinare, într-o unitate publică de alimentație. Volumul, structura și caracteristicile operațiilor de prelucrare a acestor produse sunt diferite, fiind influențate de natura și particularitatea produselor realizate, numărul și cererea consumatorilor, forma și tipul de produse, dimensiunile timpului rezervat consumării hranei, gradul de pregătire profesională al personalului care le efectuează, creativitatea și originalitatea lucrătorului. Pentru executarea corectă a acestor operațiuni s-au instituit reguli, bine definite care formează potențialul și nivelul de servire a personalului unității.

1. Ce voi studia ?

- √. Pregătirea materiilor prime folosite în gastronomie;
- √. Pregătirea sălii de servire;
- √. Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică;
- √. Norme de igienă în domeniul turismului și alimentației;
- √. Pregătirea de specialitate pentru cei interesați să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de cazare și alimentație;
- √. Sunt încurajate participarea elevilor, creativitatea, inițiativele, dezvoltarea gândirii, formarea aptitudinilor și a deprinderilor;
- √. Elevii își formează competențe tehnice necesare unui specialist în domeniu.

2. Cui se adresează specialitatea?

- Specificul acestui profil asigură accesul oricărui absolvent de clasa a a VIII-a, fată sau băiat.
- Pentru toți cei ce doresc să își însușească cunoștințele și abilitățile de a lucra în domeniul alimentației și turismului.

3. Ce avantaje am ?

- Resurse disponibile: vei lucra în atelier de producție modern, cu dotare conform standardelor;
- Parteneriate cu unități de profil din localitate;
- Se decontează abonamentele elevilor care fac naveta în afara localității;
- Cămin și cantină pentru elevii care nu sunt din localitate și nu pot face naveta..

4. Ce voi face după terminarea liceului ?

- Vei avea o formare profesională cu acces în U. E. pentru ocuparea unui loc de muncă;
- Posibilitatea de a lucra în zone turistice pe timpul vacanței de vară;
- Absolvenții obțin Certificat de competențe profesionale nivel III – ca tehnician în gastronomie;
- Poți să urmezi orice facultate sau facultăți de profil (Facultatea de Alimentație și Turism Brașov, Facultatea de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism București, Facultatea de Inginerie Alimentară Turism și Protecția Mediului etc.)

