

| | |
|----------------------------|--|
| Unitatea de învățământ: | ” COLEGIUL ECONOMIC ”VIRGIL MADGEARU,, |
| Operator economic: | Cofetăria Andrei |
| Tipul CDL: | rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor operatorului economic/instituției publice partenere |
| Domeniul : | Turism și alimentație |
| Calificarea profesională : | OSPĂTAR (CHELNER), vânzător în unitățile de alimentație |
| Număr de ore : | 300 ore/an (durata: 10 săptămâni x 5 zile x 6 ore / zi) |

Autori :

Ștefania PETRESCU ,profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești
Iuliana NICOLAE, profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești
Carmen Elena GHIȚĂ , , profesor , Definitiv, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești
Ana Maria Virginia NICORESCU, profesor , Grad II, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești
Daniel Laurențiu DRĂGAN ,profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești
Liviu Gelu DRĂGHICI , profesor , Definitiv, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Curriculum In Dezvoltare Locală

CLASA a XI a,
Școala profesională
Aria curriculară Tehnologii

AN SCOLAR 2022-2023

1. NOTĂ DE PREZENTARE

- Denumirea calificării: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație
- Nivelul de pregătire: Învățământ profesional
- Numărul de ore alocat modulului: 300 ore/an

Curriculum în dezvoltare locală pentru modulul „Euroturism în activitatea de servire”, realizat conform Ordinul MEN nr. 3502 din 29.03.2018, se adresează elevilor de la calificarea Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație, clasa a XI a, școala profesională și a fost elaborat în cadrul proiectului EEA GRANTS, Euro-turism, resurse pentru școala profesională, 2019-EY-PCVET- 0002. Este un CDL de o importanță deosebită pentru formarea profesională a elevilor, întrucât cuprinde rezultate ale învățării ce vor fi formate în cadrul stagiilor de practică.

Identificarea abilităților și atitudinilor necesare a se forma elevilor, stabilirea cunoștințelor și conținuturilor învățării, precum și prezentarea situațiilor de învățare au fost realizate de către o echipă de lucru formată din profesori de specialitate participanți la vizita de studiu din Montijo/Portugalia, (activitate componentă a proiectului menționat anterior). Echipa a fost completată și de alți profesori de specialitate, cu scopul diseminării și implementării rezultatelor proiectului, asupra unui număr cât mai mare de persoane. Pentru prima dată, atât în vizita de studiu, cât și la realizarea CDL-urilor au participat și maistri instructori, care predau module de pregătire practică la școala profesională, astfel încât impactul să fie cât mai mare.

Modulul este parte a planului de învățământ și a programei școlare pentru calificarea profesională Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație, Domeniul Turism și alimentație, cultura de specialitate, aferente clasei a XI-a, - școala profesională.

Numărul de ore alocat modulului: 300/ 10 săptămâni de practică comasată, conform planului de învățământ în vigoare, aprobat prin Anexa nr. 3 la Ordinul 3500/29.03.2018.

CDL-ul are ca scop dobândirea, de către absolvenți, a rezultatelor învățării necesare adaptării și integrării pe piața europeană a muncii aflate într-o continuă și rapidă schimbare. Curriculum este transdisciplinar și realizat pe baza bunelor practice dobândite în urma vizitei de studiu din Montijo, abordând și conținuturi privind asumarea identității în context cultural și economic European, economie circulară sau crearea unei stări de bine la locul de muncă (Obiective de dezvoltare Durabilă ale UE).

Modulul „Euroturism în activitatea de servire”, implementat elevilor de clasa a XI a are rolul de a realiza o pregătire de specialitate care să extindă oportunitățile ocupaționale ale elevilor. S-a optat pentru parcurgerea lui în acest an de studiu, întrucât se consideră ca la acest moment elevii au dobândit maturitate, suficiente cunoștințe de specialitate, dar și abilități practice care să le ofere o bază a înțelegerii conținuturilor ce vor fi abordate prin acest modul. Prin conținuturile pe care le propune dezvoltă competențele identificate de Uniunea Europeană, cum sunt competențele antreprenoriale, digitale, științifice și sociale.

Modulul este integrat în pregătirea de bază din clasa a XI-a pentru calificarea profesională OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE, nivel 3, școală profesională și urmărește extinderea următoarelor unități de rezultate ale învățării.

Modulul este centrat pe rezultate ale învățării care nu sunt prevăzute în standardul de pregătire profesională, dar care au apărut din necesitatea formării profesionale a elevilor. În grupul de lucru, pe lângă profesorii de specialitate, au lucrat și reprezentanți ai partenerului de proiect, Cofetăria Andrei, participanți la vizita de studiu, pentru a identifica acele rezultate ale învățării cu caracter practic, necesar formării profesionale a elevilor.

Curriculum se adresează profesorilor de discipline tehnice care pot realiza o proiectare didactică personală, în concordanță cu propunerile existente în prezentul curriculum și

situațiile concrete de predare-învățare, prin valorificarea experienței personale a elevilor și
adecvarea demersului didactic la particularitățile de vârstă și specificul clasei.

2. Tabel de corelare dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării

| Rezultate ale învățării suplimentare | | | Conținuturile învățării | Situații de învățare |
|---|--|--|---|--|
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | | |
| <p>Enumerarea sarcinilor, competențelor și responsabilităților specifice postului de ospătar.</p> <p>Prezentarea compartimentelor si a relațiilor organizaționale</p> <p>Aplicarea regulilor impuse de regulamentul intern și normele privind securitatea si sanatatea la locul de munca argumentând rolul și importanța acestora la locul de muncă</p> | <p>Aplică regulamentul intern al firmei, regulile specifice SSM și pentru situațiile de urgență.</p> <p>Folosește o ținută vestimentară corectă și încorporează în ținuta sa elementele personalizate ale firmei.</p> <p>Adoptă un comportament civilizată și utilizează limbajul asertiv.</p> | <p>Adoptă cu înțelegere, responsabilitate și respect rolul în echipa de lucru.</p> <p>Asumarea responsabilității pentru sarcina de lucru primită în concordanță cu fișa de post.</p> <p>Respectarea deontologiei profesionale privind ținuta</p> | <p>Elemente de organizare în unitatea de alimentație</p> <p>a) Locul/poziția în organigramă,</p> <p>b) Relația în cadrul echipelor de lucru (colaborare, subordonare),</p> <p>c) Regulamentul intern al unității de alimentație, igiena, sănătatea și securitatea la locul de muncă,</p> <p>d) Ținuta-element de identitate profesională și de promovare (elemente componente – ținută</p> | <p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, cunoscând relațiile de subordonare, și respectând regulamentul intern și regulile sănătate și securitate la locul de muncă și cele privind situațiile de urgență.</p> <p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, utilizând o ținută vestimentară corectă, cu o atitudine pozitivă și empatică în relația cu colegii și clienții</p> |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>Utilizarea ținutei specifice postului de ospătar, cu emblema unității, ca echipament de lucru și mijloc de promovare</p> <p>Identificarea elementelor specifice comportamentului agresiv și asertiv.</p> <p>Identificarea factorilor care contribuie la atingerea unei stări de bine la locul de muncă.</p> | | <p>adoptată la locul de muncă</p> <p>Manifestă empatie și respect în relațiile cu ceilalți angajați.</p> | <p>personalizată, emblemă, igienă, atitudine),</p> <p>e) Starea de bine la locul de muncă – valori, talente, motivații, pasiuni personale/ale colegilor sau clienților, empatie serviciul de servire/ catering, factori care favorizează și împiedică empatia</p> | |
| <p>Aplicarea regulilor de comunicare,, relaționare și tehnicile de rezolvare a conflictelor.</p> <p>Aplică regulile de realizare mise-en-place/servire/</p> | <p>Alege și aplică tehnici de comunicare, rezolvare a conflictului.</p> <p>Realizează mise-en place-ul, servește/</p> | <p>Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în relația cu clienții.</p> <p>Își raportează propriile puncte</p> | <p>II. Condiții de accesibilitate în unitatea de alimentație, servire și produsele de asistență disponibile</p> <p>a) Clienții obișnuiți/clienții casei:întâmpinare, servire, relaționare</p> | <p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, realizând activități privind: organizarea spațiului, mise-en-place/ servire/ debarasare, relaționare cu clienții, oferind sprijin și asistență</p> |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <p>debarasare ținând cont de specificul clienților, de vârstă, sex, sau nevoile speciale ale acestora.</p> | <p>debarasează în sala de servire. Acordă ajutor clienților cu nevoi speciale, punând la dispoziția acestora produsele de asistență specială.</p> | <p>de vedere la opiniile clienților dând dovadă de creativitate. Colaborarea cu membrii echipei pentru îmbunătățirea condițiilor de accesibilitate.</p> | <p>b) Clienți cu copii: servire, asistență oferită-scaun pentru copii, relaționare, c) Clienți cu animale de companie: relaționare, servire, asistență oferită, d) Clienți cu nevoi speciale: întâmpinare, servire, sprijin, relaționare, e) Clienți seniori: întâmpinare, servire, relaționare, sprijin/asistență</p> | <p>clienților cu nevoi speciale, seniorilor, clienților cu copii sau cu animale de companie. Elevul comunică cu clienții, promovează restaurantul, produsele locale și zona turistică prin ținută, comportament și argumente, cu o atitudine pozitivă și empatică respectând normele de sănătate și Securitate în muncă și cele specifice situațiilor de urgență.</p> |
| <p>Describe particularitățile diferitelor tipuri de evenimente: banchete, coffe-breaks, degustări de vinuri, aniversări, etc. Prezintă mise-en-place-uri</p> | <p>Alege și utilizează echipamentele și obiectele de inventar specifice fiecărui eveniment. Efectuează mise-en-place specific</p> | <p>Colaborarea cu membrii echipei în organizarea evenimentelor. Manifestarea punctului de vedere și a responsabilității</p> | <p>III. Servirea pentru evenimente speciale a) Tipuri de evenimente: banchete, Coffe-breaks, degustări de vinuri, cocktail-uri, aniversări, alte evenimente,</p> | <p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, specifice servirii pentru evenimente speciale: organizarea spațiilor interioare/exterioare,</p> |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| specifice fiecărui tip de eveniment. Identifică mobilierul, echipamentele și obiectele de inventar necesare fiecărui tip de eveniment. | fiecărui tip de eveniment. Organizează și decorează spațiilor interioare și/sau exterioare. | în pregătirea, organizarea și decorarea meselor. Implicarea activă în decorarea spațiilor interioare și / sau exterioare. | b) Mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare fiecărui eveniment (fețe de masă, veselă, pahare, tacâmuri etc) c). Mise-en-place specific fiecărui eveniment d) Organizarea spațiilor interioare și/sau exterioare d) Pregătirea și organizarea posturilor fixe și suport pentru servirea preparatelor și băuturilor e) Pregătirea, organizarea și decorarea meselor | mise-en-place/ servire/ debarasare relaționare cu clienții. Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, utilizând o ținută vestimentară corectă, cu o atitudine pozitivă și empatică respectând normele de sănătate și Securitate în muncă și cele specifice situațiilor de urgență. |
| Utilizează modul de operare specific software-ului utilizat în restaurant | Utilizează software specific în restaurant pentru: Înregistrare comandă, Modificare comandă, | Manifestă interes și responsabilitate în utilizarea software-ului | IV. Soft specific în activitatea de servire: a) Înregistrare comanda (de la client sau prin aplicații web) | Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui de exersare/ utilizare a softului specific, având o ținută vestimentară corectă, o atitudine |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | Anulare comandă, Înregistrare discount, Emitere proforma (nota de plată), Încasare contravaloare produse și servicii cu numerar sau card bancar | specific restaurantului. | b)Modificare comanda c)Anulare comanda d)Înregistrare discount/oferte speciale e)Emitere proforma (nota de plata) f) Emitere bon fiscal g)Încasare bon fiscal cu numerar h)Încasare bon fiscal cu cardul | pozitivă și empatică respectând normele de sănătate și Securitate în muncă și cele specifice situațiilor de urgență. |
| Prezentarea tipurilor de deșeuri generate de activitatea de servire Identificarea procedurilor de colectare a deșeurilor în vederea reciclării/ reutilizării/ reducerii deșeurilor. | Selectează și depozitează deșeurile rezultate din activitatea de servire pe categorii: reciclabile/ nereciclabile; reutilizabile/ nereutilizabile , | Implicarea activă în selectarea deșeurilor pe categorii și depozitarea acestora în vederea valorificării. | V. Managementul deșeurilor a)Colectarea selectivă a deșeurilor b)Reciclarea/ reutilizarea deșeurilor | Elevul desfășoară activități zilnice de management al deșeurilor, sub supravegherea tutorelui, utilizând o ținută vestimentară corectă, cu o atitudine pozitivă și empatică respectând normele de sănătate și Securitate în muncă. |



| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | respectand procedurile specifice | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|

3. Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic).
- Dotări specifice sălilor de servire din incinta unității școlare și agenților economici (unități de alimentație);
 - Ținută vestimentară specifică Ospătarului (chelnerului), vânzător în unități de alimentație
 - Reviste de specialitate, albume; filme documentare cu specific – servirea consumatorilor în unități de alimentație;
 - Fișe de documentare; ghiduri cu specific de alimentație; caiet de practică
 - Dotări și utilaje specifice unităților de alimentație: obiecte de inventar specifice (tacâmuri, pahare, farfurii, obiecte de inventar textil, ustensile specifice etc.), materiale pentru curățenie etc.
 - Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate;
 - Fișe de lucru, fișe de evaluare, Sugestii metodologice

Conținuturile programei modulului trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Extinderea rezultatelor învățării prevăzute în CDL se poate realiza numai prin aplicarea unor metode de predare – învățare active, care asigură participarea directă a elevilor în procesul de învățare.

Tehnicile de instruire revin profesorului și tutorelui de practică în calitate de partener, care trebuie să adapteze procesul didactic la particularitățile elevilor.

Pentru eficientizarea activităților de instruire practică, recomandăm utilizarea CAIETULUI DE PRACTICĂ, document realizat în cadrul aceluiași proiect, simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât și de către tutorii de practică, de la agenții economici unde elevii își desfășoară stagiile de practică.

4. Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională. Fiind un modul specific activității de instruire practică, se recomandă ca evaluarea să fie sub forma unei probe practice.

Probele de evaluare vor reflecta măsura în care elevii au dobândit cunoștințele, abilitățile și atitudinile prevăzute în Standardul de Pregătire Profesională.

Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – A B C – ul ospătarului, București: Ed. Diasfera;
2. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a, București: Editura CD Press
3. Dincă, Cristian (2008) – Ospatar. Manual pentru calificarea ospatar (chelner), vânzător în unități de alimentație publică, anul de completare, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Dobrescu, Emilian (2006) – Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – Manualul directorului de restaurant, București: Editura THR-CG;
6. Marincaș Iuliana (2009) – Organizarea serviciilor de protocol – Auxiliar curricular, Program PHARE, CNDIPT, București,
7. Nicolescu, Radu (1998) – Tehnologia restaurantelor, București: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – Serviciile în turism și alimentație publică, București: Editura Sport-turism,
9. Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism.

***Anexa 2 la OMENCS nr 4121/13.06.2016 – Standardul de pregătire profesională, calificare profesională:
Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație, Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație.
Nivel 3

***Anexa 3 la OMEN 3501 din 29.03.2018 Curriculum, Clasa a XI-a, Învățământ profesional, Domeniul de
pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE