



COLEGIUL ECONOMIC „VIRGIL MADGEARU”, MUNICIPIUL PLOIEȘTI
Str.Rudului, nr.24, Municipiul Ploiești, jud. Prahova
Tel. 0244/542341; Fax 0244/543794
e-mail: colegiul.madgearu.ploiesti@gmail.com; site: <http://cevmpl.licee.edu.ro>

- Tematică -
Examen de diferite pentru admitere în învățământul Seral
Sesiunea august 2023
Domeniul: Turism și Alimentație
An școlar: 2023-2024

**Calificare profesională: Organizator
banqueting**

**Modulul I :Bazele contabilității , clasa
a IX a**

Conținuturi

1. Sistemul contabil – parte a sistemului informațional economic
 - Evidența economică
2. Obiectul contabilității
 - Structuri patrimoniale de activ
 - Structuri patrimoniale de pasiv
3. Documente de evidență contabilă
 - Completarea , verificarea , corectarea documentelor contabile

Bibliografie :

- 1.Maria Popan,(2016) ,Manual pentru clasa a IX-a- Bazele contabilității, Editura Tipografie , București

Modulul I Contabilitate generală , clasa a X a

Conținuturi

1. Procede comune disciplinelor economice
2. Procede specifice contabilității
 - Bilanțul contabil
 - Contul , instrument de înregistrare , calcul și control
 - Balanța de verificare
3. Prețurile și documentele specifice mărfurilor

Bibliografie :

1. Maria Popan, (2017) ,Manual pentru clasa a X-a- Contabilitate Generală, Editura Tipografie , București

Modulul II Etica si comunicare profesionala, clasa a X a

Conținuturi

1. Procesul comunicării
2. Mijloace de comunicare
3. Formele de comunicare

Bibliografie

Etica si comunicare profesionala, manualul pentru clasa a X a ,filiera tehnologica, profil Servicii, domeniul de pregatire Economic si Comert, autor Viorica Belta Dorin, editura CD PRESS.

Modul II. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a

Conținuturi

1. **Calitatea produselor și a serviciilor:**
 - Concept
 - Ipostazele calității
 - Caracteristici de calitate
 - Factori de influență a calității
2. **Valoarea nutritivă a produselor alimentare**
3. **Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare**
4. **Verificarea calității produselor și serviciilor**
5. **Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor**
6. **Drepturile consumatorilor**

Bibliografie

1. Tănțica Petre, Gabriela Iordache (2018) , Manual pentru clasa a IX a - *Calitatea în turism și alimentație*, Editura CD Press, București

Modul III. Structuri de primire turistică, clasa a IX-a

Conținuturi

1. **Unități de cazare.**

- Clasificarea și caracteristicile unităților de cazare;

2. Unități de alimentație.

- Clasificarea și caracteristicile unităților de alimentație;

3. Compartimentele structurilor de primire.

- compartimente ale unităților de cazare

- compartimente ale unităților de alimentație

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – Structuri de primire turistică, Editura CD Press, București

Modul IV. Sisteme de servire, clasa a X-a

Conținuturi

1. Obiectele de inventar utilizate în efectuarea mise-en-pace ului

2. Servirea preparatelor

3. Debarasarea meselor în sala de servire

Bibliografie

1. Constanta Brumar, Elena Pascali, Valenina Capotă, Marius Petre, Angela Șandru, Florian Lixandru – Sisteme de servire, Editura CD Press, București

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi clasa a X-a

Conținuturi

1. Dozarea materiilor prime

2. Procese tehnologice de pregătire și obținere a preparatelor culinare

3. Igiena și securitatea în laboratoare și bucătării

4. Calculul valorii nutritive

Bibliografie

1. Constanta Brumar, Elena Pascali, Valenina Capotă, Marius Petre, Angela Șandru, Florian Lixandru – Sortimentul de preparate și băuturi, Editura CD Press, Bucur

Modul IV. Procese de bază în alimentație

Conținuturi

- 1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie**
 - Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile
- 2. Dotări specifice spațiilor de servire**
 - Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor
- 3. Operații de ambientare a spațiilor de servire**
- 4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație**
 - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație
- 5. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.**
 - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare
- 6. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:**
 - Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018)
– *Procese de bază în alimentație*, Editura CD Press, București