



- TEMATICĂ -



**Examen de diferențe pentru admitere în învățământul Seral**  
**Sesiunea Septembrie 2024**  
**Domeniul: Turism și Alimentație**  
**An școlar: 2024-2025**

**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

**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. Procese de bază în alimentație,clasa A IX a**

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

## **Modulul II 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 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 . 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 se servire

#### **Bibliografie**

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

## **Modul . Sortimentul de preparate și băuturi,clasa a X a**

### **Conținuturi**

- 1.Dozarea materiilor prime
- 2.Procese tehnologice de pregătire și obtinere 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, București

**Repartizarea elevilor înscriși la Seral pentru susținerea examenelor de diferențe sesiunea Septembrie  
2024**

**PROBA SCRISA**

Nr. crt.	Nume și prenume	Școala de proveniență	Disciplina/modulul	Data	Sala	Ora
1	C.F I	LICEUL TEHNOLOGIC ENERGETIC, MUNICIPIUL CÂMPINA ȘCOALĂ PROFESIONALĂ	M1.BAZELE CONTABILITĂȚII IX	04.09.2024	3	10.15
			M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE IX	05.09.2024	3	9.00
			M3-STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ IX	05.09.2024	3	11.30
			M4-PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE IX	05.09.2024	3	10.15
			M1 - ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ X	03.09.2024	3	10.15
			M2 - CONTABILITATE GENERALĂ X	04.09.2024	3	9.00
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI X	02.09.2024	3	14.00
			M4 - SISTEME DE SERVIRE X	02.09.2024	3	12.45
2.	C. M	GRUP ȘCOLAR INDUSTRIAL DE PETROL TELEAJEN, PLOIEȘTI	M1.BAZELE CONTABILITĂȚII IX	04.09.2024	3	10.15
			M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE IX	05.09.2024	3	9.00
			M3-STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ IX	05.09.2024	3	11.30
			M4-PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE IX	05.09.2024	3	10.15
			M1 - ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ X	03.09.2024	3	10.15
			M2 - CONTABILITATE GENERALĂ X	04.09.2024	3	9.00
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI X	02.09.2024	3	14.00
			M4 - SISTEME DE SERVIRE X	02.09.2024	3	12.45
3.	D.A M	COLEGIUL ECONOMIC „VIRGIL MADGEARU”, MUNICIPIUL PLOIEȘTI, ȘCOALA DE ARTE ȘI MESERII	M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE IX	05.09.2024	3	9.00
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI X	02.09.2024	3	14.00

**Repartizarea elevilor înscriși la Seral pentru susținerea examenelor de diferențe sesiunea Septembrie 2024**

**PROBA ORALĂ**

Nr. crt.	Nume și prenume	Școala de proveniență	Disciplina/modulul	Data	Sala	Ora
1.	C.F I	LICEUL TEHNOLOGIC ENERGETIC, MUNICIPIUL CÂMPINA ȘCOALĂ PROFESIONALĂ	M1.BAZELE CONTABILITĂȚII	04.09.2024		13.30
			M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE	03.09.2024		12.00
			M3-STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ	05.09.2024		13.00
			M4-PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE	03.09.2024		12.10
			M1 - ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ	04.09.2024		13.00
			M2 - CONTABILITATE GENERALĂ	04.09.2024		13.40
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI	05.09.2024		13.10
			M4 - SISTEME DE SERVIRE	03.09.2024		12.20
2.	C. M	GRUP ȘOLAR INDUSTRIAL DE PETROL TELEAJEN, PLOIEȘTI	M1.BAZELE CONTABILITĂȚII IX	04.09.2024		13.50
			M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE IX	03.09.2024		12.30
			M3-STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ IX	05.09.2024		13.20
			M4-PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE IX	03.09.2024		12.40
			M1 - ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ X	04.09.2024		13.10
			M2 - CONTABILITATE GENERALĂ X	04.09.2024		14.00
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI X	05.09.2024		13.30
			M4 - SISTEME DE SERVIRE X	03.09.2024		12.50
3.	D.A M	COLEGIUL ECONOMIC „VIRGIL MADGEARU”, MUNICIPIUL PLOIEȘTI, ȘCOALA DE ARTE ȘI MESERII	M2- CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE IX	03.09.2024		13.00
			M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI X	05.09.2024		13.50

Întocmit,  
Prof. Petrance Simona

COMISIA DE ADMITERE