

Caiet de practică

Clasa a XI-a

**TEHNICIAN ÎN
GASTRONOMIE**

CAIET DE PRACTICĂ

CLASA a XI-a TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE



Unități de practică:

Hotel Abadia SA, Hotel Abba, Hotel Las Nieves

MODULUL VI

„Stagiu de pregătire practică în gastronomie”

Colectivul de elaborare:

Ștefania PETRESCU - coordonator

Simona LUPU

Camelia STOICA

Carmen MATEI

Ploiești, 2020



CUPRINS

Introducere în programul de formare/ instruire.....	4
Familiarizarea cu echipamentele tehnologice din unitatea de alimentație.....	5
Utilizarea echipamentelor tehnologice.....	6
Familiarizarea cu fluxurile tehnologice din unitatea de alimentație	7
Familiarizarea cu materiile prime si materialele auxiliare din unitate	8
Familiarizarea cu stocurile de materii prime, materiale auxiliare, etc. necesare realizării preparatelor culinare.....	9
Familiarizarea cu etapele pregătitoare necesare diferitelor tipuri de preparate	10
Familiarizarea cu modul de realizare a preparatelor culinare pe baza de carne	11
Familiarizarea cu modul de realizare a gustărilor și antreurilor.....	12
Familiarizarea cu modul de realizare a preparatelor pe bază de legume	13
Familiarizarea cu activitățile specifice cateringului	14
Familiarizarea cu serviciile suplimentare de catering	15
Familiarizarea cu preparate de baza specifice bucătăriei internaționale	16
Familiarizarea cu gustari și antreuri specifice bucătăriei internaționale	17
Evaluarea finală	18

Cunoștințe, abilități și atitudini ce vor fi achiziționate:

Cunoștințe referitoare la:

- Cunoașterea activităților specifice amenajării spațiilor din unitățile de alimentație
- Descrierea activităților practice pe fluxuri tehnologice
- Recunoașterea materiilor prime și auxiliare utilizate în producția culinară
- Identificarea metodelor de realizare, porționare și distribuire a preparatelor culinare
- Prezentarea metodelor de gestiune a stocurilor de materii prime, materiale și produse finite
- Identificarea structurii planului activităților zilnice din unitatea de alimentație
- Prezentarea algoritmilor de calcul a consumurilor specifice, conform rețetelor
- Recunoașterea principalelor documente și proceduri din unitățile de alimentație
- Descrierea principalelor caracteristici ale activității de catering
- Identificarea tehnologiilor specifice bucătăriei internaționale

Abilități de:

- Planificare a necesarului de echipamente tehnologice și exploatarea acestora în unitățile de alimentație
- Elaborarea de propuneri pentru dotarea cu echipamente în funcție de parametrii de funcționare
- Organizarea spațiilor de prelucrare a alimentelor conform fluxului tehnologic
- Analizare a ofertei concurenților utilizând diferite surse de informare
- Aplicarea metodelor de prelucrare a alimentelor, respectând circuitul acestora și a resturilor menajere, în condiții de igienă și siguranță a muncii
- Participarea la stabilirea planului zilnic și aprovizionarea cu materii prime și materiale auxiliare necesare producției culinare
- Participarea la realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare și remedierea eventualelor defecte
- Preluarea comenzilor și pregătirea preparatelor furnizate de personalul de servire
- Distribuirea preparatelor în vederea servirii
- Verificarea gestionării stocurilor de materii prime și materiale auxiliare și produse finite
- Calcularea prețurilor materiilor prime și realizarea ofertelor promoționale
- Verificarea corectitudinii rotației stocurilor de materii prime și materiale
- Calcularea prețului de producție și de vânzare
- Realizarea de produse originale folosind rețete și tehnologii noi, conform tendințelor de pe piața de specialitate
- Comercializarea și promovarea produselor noi în rândul consumatorilor
- Realizarea și servirea preparatelor de tip catering
- Organizarea serviciilor suplimentare de catering
- Efectuarea operațiilor specifice de obținere a preparatelor culinare și deserturi din bucătăria internațională și promovarea acestora

Atitudini privind:

- Asumarea responsabilității în achiziționarea de echipamente specifice unităților de alimentație
- Asumarea responsabilității în respectarea regulilor de organizare a spațiilor de prelucrare și asigurarea condițiilor de igienă și siguranță în munca
- Implicarea activă în întocmirea planului zilnic și realizarea sarcinilor de lucru privind realizarea diferitelor preparate culinare
- Asumarea responsabilității în vederea preluării comenzii, realizării preparatelor și distribuirii corecte a acestora
- Manifestarea responsabilității în efectuarea calculelor de prețuri
- Asumarea responsabilității în realizarea activităților pentru obținerea de noi preparate
- Manifestarea creativității și responsabilității în realizarea de produse din bucătăria internațională.

Săptămâna I Activități specifice unităților de alimentație

Ziua 1

Introducere în programul de formare/ instruire. Tutorele de formare (formatorul) va prezenta unitatea de alimentație participanților, regulamentul intern și regulile de protecția muncii, activitățile specifice și proiectele în care organizația gazdă este implicată.

Evaluarea inițială a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor se face printr-un test de evaluare și printr-o probă practică pe tema „Activitatea în unitatea de alimentație”

În urma evaluării, elevii vor fi capabili: să prezinte echipamente necesare în unitatea de alimentație, fluxul tehnologic, materii prime și materiale auxiliare utilizate în producția culinară și transportul acestora.

Documentare:

Se respectă Regulamentul Intern al agentului economic

-Prezența documentelor de acces în unitatea de alimentație: analize valabile care să ateste absența bacteriilor patogene și paraziților

-Echipament de protecția alimentelor: tunică sau halat, pantalon, bonetă, papuci aderenți închiși, șorț, șervet bucătărie- prezente

-Igiena personală realizată acasă, desăvârșită la serviciu, prin intrarea în filtrul sanitar: mâini cu unghii curate, mici, fără bijuterii, accesorii, păr curat, strâns sub bonetă, integritate a pielii, eventuale mici tăieturi sunt acoperite integral cu plasture.

-Aparatura, ustensilele și utilajele sunt mânuite doar în prezența tutorelui de practică

-Se anunță imediat tutorele/ un coleg care să anunțe profesorul în orice situație pe care o consideri riscantă pentru tine/ colegii tăi



Instructajul privind protecția muncii a fost efectuat de

.....

Proba practică:

.....

Rezolvare:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ziua 2

Familiarizarea cu echipamentele tehnologice din unitatea de alimentație. Tutorele de plasare (formatorul de plasare) va prezenta participanților echipamentele utilizate pentru obținerea producției culinare din unitatea de instruire practică.

Sub supravegherea tutorelui, participantul:

- va identifica echipamentele tehnologice (cuptoare, plite, malaxor, robot de bucătărie, aparate de taiat, feliat, mixere, masini de spalat vase, combine frigorifice)
- va participa la exemplificarea modului de functionare a fiecărui echipament
- va completa caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică

Documentare:

Spațiile specifice unității de primire: spații de depozitare, spații pentru personal, spații de producție, spații tampon, spații anexe, spații de circulație- comune, spații pentru consumatori.

Amenajarea spațiilor de producție cuprinde organizarea utilajelor pe parcursul derulării procesului tehnologic, în așa fel încât fluxul să fie „mereu înainte”, fără întoarceri sau intersecții ale fluxului produsului/ preparatului-salubru cu cel al materiilor prime sau al deșeurilor- potențial insalubru, sau cel al personalului (igienic)- cu cel al consumatorilor- potențial neigienic.

Echipamentele dintr-un spațiu de producție:

- Dulapuri, rastele cu ustensile, mese de lucru
- Malaxor, masina de foietat, masina de tablat fondant, bruoza, dospitor, cuptor, masina de gatit
- Masina de curatat cartofi; masina de tocat, masina pentru confectionat paste, robot de bucătărie, malaxor, mixer planetar, friteuza, cuptor, grill, salamander, marmita, tigaie basculantă, masina gatire paste, dospitor, cuptor, etc.

www.horecaexpert.ro

www.cool-equipment.ro

Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 3

Utilizarea echipamentelor tehnologice Tutorele de plasare va prezenta elevilor ce activități concrete se pot realiza cu fiecare echipament.

Aflat sub supravegherea tutorilor de formare, participantul:

- realizează activități de utilizare a fiecărui echipament din unitatea de alimentație (coacere, frigere, taiere, feliere, mixare, refrigerare, congelare) pentru a identifica operațiunile specifice fiecărui echipament și exersa modul de funcționare al acestora.
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică

Documentare:

Asigurarea cuplării corecte a mașinii electrice la sursa de curent electric, prezența grătarului de lemn/ cauciuc pentru funcționare, cunoașterea modului de prevenire a accidentărilor

Echipamente de păstrare/ conservare pe termen mediu și lung : frigidere, dulapuri frigorifice, congelatoare - atenție la semnalizări acustice și luminoase. Se poate zilnic temperatura înregistrată în interiorul echipamentului

Echipamente de prelucrare primară : verificarea mașinilor înainte începerii activității, în timpul acesteia și după terminarea activității

Echipamente de prelucrare termică : verificarea admisiei gazului, a securității conexiunilor, a mânăuirii utilajelor

<https://youtu.be/0GalbphBdw0>

<https://youtu.be/H7MRHuzCNvM>



Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 5

Familiarizarea cu materiile prime si materialele auxiliare din unitate. Tutorele de plasare va prezenta tuturor participanților diferite materii prime și materiale auxiliare utilizate de unitate.

Sub supravegherea tutorilor de formare, participantul:

- identifică materiile prime, grupa din care acestea fac parte și operațiuni la care pot fi supuse acestea
- diferențiază materiile prime de materialele auxiliare și identifica rolul acestora
- participă la operațiuni primare de utilizare a materiilor prime și materialelor auxiliare
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică, chestionarul 1 de satisfacție/ mulțumire săptămânală și formularul de evaluare săptămânală

Prima evaluare săptămânală constă în:

Proba 1 - prezentarea de către participant echipamentelor, fluxurilor tehnologice, materiilor prime si materialelor auxiliare din unitate.

Proba 2 - realizarea unor operații primare de utilizare a materiilor prime și a echipamentelor necesare acestor activități.

Documentare:

Materii prime: *Origine vegetală:*

cereale și produse cerealiere

legume și fructe

uleiuri vegetale

zahăr și produse zaharoase

Origine animală

carne și preparate

lapte și produse lactate

ouă

grăsimi animale

Materii auxiliare:

Condimente, aromatizanti, gelifianti, afănători, stimulente

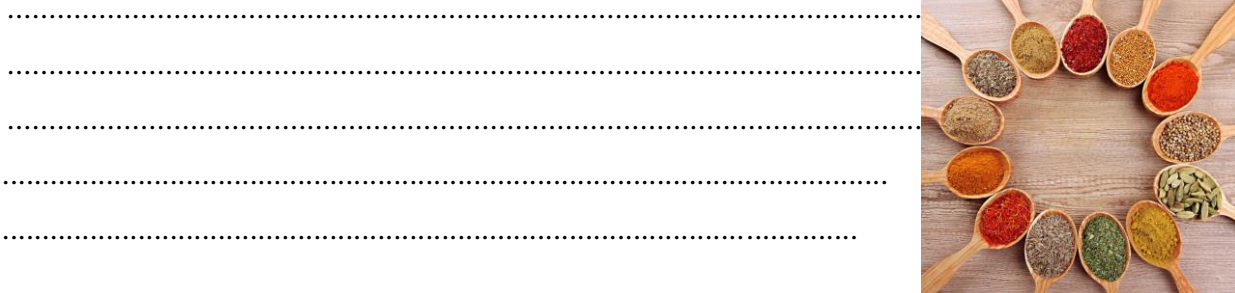
Operații de prelucrare primară : verificare, cântărire, , spălare, curățare, tăiere, tocare, batere, umplere , amestecare, panetare, cernere, strecurare, decongelare, aseasonare

Operații de prelucrare termică: fierbere în apă, în abur, sub vid, bainmarie, sotare, înăbușire, frigere, coacere, gratinare



Activități:

.....



Săptămâna II Realizarea preparatelor culinare

Ziua 6

Familiarizarea cu stocurile de materii prime, materiale auxiliare, etc. necesare realizării preparatelor culinare. Tutorele de plasare va prezenta tuturor participanților categoriile de preparate culinare obținute de unitate și stocurile necesare realizării acestora.

Sub supravegherea tutorelui de formare, participantul:

- identifică stocurile de materii prime și materiale auxiliare, preparatele la care pot fi utilizate, fluxul aprovizionărilor și calculează necesarul de stocuri, pe baza necesarului de consum din rețetar.
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Se preiau materiile prime și auxiliare din magazine/ depozite conform planului meniu/ rețetarului, pe baza documentelor.

Operațiile de prelucrare primară sunt diferite în funcție de materia primă pe care o prelucrăm.

De exemplu, morcovii pot fi tăiați rondele, bastonașe, pot fi răzuți, cubulețe

Ouăle trebuie spălate, dezinfectate, clătite, separate de coajă, eventual separate în albuș și gălbenuș (se au în vedere patru vase: pentru coji, albuș, gălbenuș, unul pentru eventualele ouă necorespunzătoare), batere spumă, etc.

Peștele- verificare, desolzare, spălare, eliminare branhii/ decapitare, eviscerare, spălare, filetare/ porționare



Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 7

Familiarizarea cu etapele pregătitoare necesare diferitelor tipuri de preparate.
Tutorele de plasare va prezenta participanților operațiile pregătitoare pentru realizarea fiecărui tip de preparat

Sub supravegherea tutorelui de formare, participantul:

- selectează materiile prime și materialele auxiliare necesare producției culinare din unitate
- efectuează operații pregătitoare privind materiile prime (spălare, curățare, fasonare, tocare,etc.
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Se preiau materiile prime și auxiliare din magazine/ depozite conform planului meniului/ rețetarului, pe baza documentelor- bon de consum .

Operațiile de prelucrare primară sunt diferite în funcție de materia primă pe care o prelucram.

De exemplu făina : se cântărește, se cerne, se amestecă cu diferite ingrediente umede, se frământă, se porționează, se modelează

Conservele de legume : Se verifică:

- aspectul exterior (bombajul, deformările mecanice, prezența aglomerărilor aliajului de lipit, semnelor de coroziune la exterior);
- marcarea;
- ermeticitatea,
- termostatarea,
- prezența coroziunii pe suprafețele interioare, data de expirare,

Se desface cutia/ borcanul, deșertare conținut într-o strecurătoare, clătire cu apă rece

Carnea de vânat- verificare, tranșare, marinare în baie, porționare, pregătire specifică condimentare

Fasonarea este operația de îndepărtare a țesutului conjunctiv de susținere- pieleță, aponevroze de la bucățile mari de carne- mușchi, vrăbioară, cotlet

<https://www.youtube.com/watch?v=7s8uUMHwwzE>

Activități:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 8

Familiarizarea cu modul de realizare a preparatelor culinare pe baza de carne.
Tutorele de plasare va prezenta tuturor participanților care sunt preparatele pe baza de carne realizate de unitate.

Sub supravegherea tutorelui de formare, participantul va îndeplini următoarele sarcini:

- identifică materiile prime și auxiliare specifice,
- efectuează operațiile pregătitoare necesare,
- participă la realizarea, porționarea și pregătirea pentru servire a preparatelor,
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Carnea- produs valoros nutritiv, conține proteine de foarte bună calitate- albumine, miozine, vitamine B, A, substanțe neazotate, minerale: Cu, Fe, Zn, enzime, apă 40- 70% . Este , așadar, extrem de perisabilă. Se păstrează pentru 24- 36 ore la 2- 6 °C, în frigider pentru carne, sau pentru maxim 6- 8 luni la -35 până la- 25°C în camere frigorifice- dulapuri de congelare.

Carne:de pasăre- pui, curcan, rață carne de măcelărie- porc, oaie, capră, vită; carne vânat

Carne măcelărie- verificare, tranșare pe porțiuni anatomice, porționare, cântărire, clătire cu apă rece, tăiere/ tocare/ batere/ , fasonare, condimentare, amestecare, panetare, bardare (acoperire cu fâșii de grăsime, pentru carnea fără grăsime), împănare cu usturoi sau grăsime

Prelucrare termică: fierbere, înăbușire, blanșare, frigere, coacere, prăjire, sotare

Montarea preparatelor se face în farfurii sau pe platouri, apoi se decorează cu elemente comestibile, apoi sunt preluate de către ospătari și sunt servite.



Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 9

Familiarizarea cu modul de realizare a gustărilor și antreurilor. Tutorele de plasare va prezenta participanților care sunt gustările și antreurile ce se realizează în unitate.

Sub supravegherea tutorelui de formare, participantul:

- identifică materiile prime și auxiliare specifice,
- efectuează operațiile pregătitoare necesare,
- participă la realizarea, porționarea și pregătirea pentru servire a preparatelor,
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică

Documentare:

Gustările sunt preparate culinare cu rol în deschiderea apetitului, fiind condimentate, variat și apetisant prezentate, servite în volume mici

Gustări reci: sandvișuri, tartine, ouă și legume umplute

Gustări calde: sandvișuri și tartine calde, chifteluțe speciale, crochete, gujoane pateuri cu diferite umpluturi, bușeuri, clătite

Exemplu: Obținere crochete (cașcaval, șuncă, pește)

Materii prime: șuncă presată, pește, cașcaval, lapte, făină, condimente, unt, făină, pesmet, ouă, ulei

verificare materii prime → dozare → prelucrarea materiilor prime de bază → preparare sos bechamel/ aluat opărit → modelare sub formă de batoane 4-5 cm / 2 cm → pregătire ouă, împesmetare/ panetare → prăjire → montare → servire

Antreurile sunt preparate servite ca trecere între felurile principale, sunt servite în porții mai mari- aprox, 200- 220g/ porție.

Antreuri reci: ouă umplute în aspic, pate ficat în aspic, rulouri din șuncă cu salată a la russe în aspic, medalion pește în aspic, piftie din curcan/galantină

Antreuri calde: pizza, paste, sufleuri, budinci



Activități:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ziua 10

Familiarizarea cu modul de realizare a preparatelor pe bază de legume. Tutorele de plasare va prezenta participanților care sunt preparatele pe bază de legume realizate de unitate.

Aflat sub supravegherea tutorilor de formare, participantul:

- identifică materiile prime și auxiliare specifice,
- efectuează operațiile pregătitoare necesare,
- participă la realizarea, porționarea și pregătirea pentru servire a preparatelor,
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

A doua evaluare constă în:

Proba 1 -realizarea unui preparat pe baza de carne/legume, antreuri sau gustări, prin tragere la sorti,

Proba 2 –porționarea și pregătirea pentru servire a preparatului realizat.

Documentare:

Preparatele de bază din legume (fel principal/ main course) aduc aport nutritiv, datorat bogăției de substanțe nutritive : glucide din legume, făină,, proteine de calitate medie, din legume, grăsimi de bună calitate în cantități mici, substanțe minerale sub formă de săruri de Ca, , Se, Mg, K, vitamine A ; E ; K, D, B₁, B₃, B₅, enzime, coloranți naturali, însă au o valoare calorică scăzută, și sunt ușor digerabile.

Servire : în porții de 150/ 250 g pana la 200 g preparat/ 150gsos

Sortiment : - **cu sos alb** : ciulama de ciuperci, ciuperci cu smântână, conopidă cu sos de smântână

- **cu sos roșu** : mâncare de cartofi (iahnie de cartofi), de fasole boabe (iahnie de fasole) de praz cu măslină, de castraveți, de țelină, ghiveci călugăresc, sarmale cu orez, ardei umpluți cu orez, etc.

Exemplu: ciuperci cu sos de smântână

Materii prime: ciuperci, unt, făină, sare, piper, smântână

-verificare materii prime → dozare→curățare/ clătire ciuperci/ tăiere→ înăbușire

-preparare sos bechamel(făină diluată cu lapte introducere în untul încins, se stinge apoi cu lapte, fierbere 15 minute)

-formare preparat prin asociere→ adăugare smântână de gătit→fierbere 10 minute→asezonare

-montare→servire

<https://www.slideshare.net/manuelateodora/suport-curs-bucatar>

Activități:

.....

.....

.....

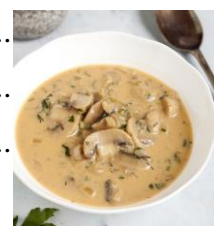
.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 12

Familiarizarea cu serviciile suplimentare de catering. Tutorele de plasare prezintă participanților serviciile suplimentare de catering și particularitățile lor (oferirea de mese, fete de masa, aranjarea sălii de servire, etc).

Sub îndrumarea tutorilor, participantul:

- identifică evenimentele pentru care se pot oferi servicii suplimentare de catering;
- participă la activitățile generate de serviciile suplimentare de catering oferite;
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Exemplu : Petrecere în grădină- se oferă un meniu din 3 sau 4 feluri, cu băuturile asociate: preparatele sunt pregătite în unitatea centrală a restaurantului, sunt montate în tăvi sau pe platouri de prezentare și sunt transportate igienic la sediul indicat.

Acolo se oferă servicii de aranjare a meselor, a elementelor de decor și a celor de identificare a evenimentului, se organizează fondul sonor, se organizează animația, dar se și realizează servirea propriu-zisă a meniului ales.

Practic se oferă un pachet de servicii :

- alimentație,
- servire profesională
- organizare de ceremonii- modul de aranjare al spațiului, număr de mese, de scaune sau - fotolii, fețe de masă asortate cu îmbrăcămintea scaunelor, sonorizare, decorare
- animație- mici scene de teatru, miniconcerte, dansuri populare sau dansuri moderne, servicii baby sitting
- transport la/de la eveniment
- realizare curățenie înainte și după eveniment- selectarea deșeurilor și reciclarea, acolo unde este posibil



Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 13

Familiarizarea cu preparate de baza specifice bucătăriei internaționale. Tutorele de plasare va prezenta tuturor participanților preparatele de bază, din bucătăria internațională realizate în unitate.

Aflat sub supravegherea tutorilor de formare, participantul:

- identifică materiile prime specifice preparatelor;
- efectueaza operatii pregatitoare și participă la realizarea și pregătirea pentru servire a preparatelor;
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Preparate specifice bucătăriei spaniole :

Tortilla del Sacramento (ouă, creier de porc/ miel, testicule de porc/ miel, ulei măsline, zucchini, busuioc, vin alb, sare)

Pippirana : 2 roșii mari, 1 castravete, o ceapă, un ardei verdeși unul portocaliu, 2 căței de usturoi, puțin chimen, sare, ulei de măsline, oșet balsamic

Paella : antreu pe bază de orez, cu fructe de mare și sofran/ turmeric

<https://www.inmsol.com/spanish-recipes/12-spanish-recipes-sacromonte-omelette-tortilla-del-sacromonte/>

<https://www.olivetomato.com/summer-spanish-salad-pipirrana/>

<https://spanishsabores.com/recipes/spanish-tapas-recipes>



Activități:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Ziua 14

Familiarizarea cu gustari și antreuri specifice bucătăriei internaționale. Tutorele de plasare va prezenta tuturor participanților moduri de completare și realizare a corespondenței cu partenerii.

Aflat sub supravegherea tutorilor de formare, participantul:

- analizează modul de întocmire a corespondenței cu partenerii;
- identifică materiile prime specifice antreurilor și gustarilor;
- efectuează operații pregătitoare și participă la realizarea și pregătirea pentru servire a preparatelor internaționale;
- completează caietul de instruire practică și fișa individuală de muncă zilnică.

Documentare:

Pentru a fideliza un client, un restaurant trebuie să întrețină o relație amiabilă, bazată pe respect reciproc, pe îndeplinirea misiunii sale de furnizor de servicii de calitate.

Documentația contabil-oficială a acestuia se bazează pe realizare de comenzi, contracte, emitere facturi, note de plată, etc.

Alături de aceste documente, restaurantul consolidează relațiile de afaceri sau stabilește noi legături prin corespondență de mulțumire, pe care o adresează după anumite evenimente sau la intrarea într-un nou an, sau la aniversarea firmei respective.

Pentru aceasta, departamentul de Marketing menține un fișier al clienților în care sunt trecute datele de contact ale acestora, evenimentele la care s-a lucrat cu ele, cuvinte/ întâmplări cheie pe care se poate reînnoa o relație probabil neglijată.



Activități:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Nume și prenume participant:

Clasa: a XI-a

Domeniul de formare profesională: Turism și alimentație

CHESTIONAR DE AUTOEVALUARE

Săptămâna 1

1. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați înțeles sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

2. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați îndeplinit sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

3. Folosind același sistem, cum ați aprecia integrarea dumnevoastră la locul de stagiu?

1	2	3	4	5

4. Alege un calificativ, de la 1 -5, (1-minim, 5-maxim), pentru a aprecia calitatea produselor/ activităților realizate de către tine în această săptămână de formare profesională:

1	2	3	4	5

Nume și prenume participant:

Clasa: a XI- a, școala profesională

Domeniul de formare profesională: Turism și alimentație

CHESTIONAR DE AUTOEVALUARE

Săptămâna 2

1. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați înțeles sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

2. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați îndeplinit sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

3. Folosind același sistem, cum ați aprecia integrarea dumnevoastră la locul de stagiu?

1	2	3	4	5

4. Alege un calificativ, de la 1 -5, (1-minim, 5-maxim), pentru a aprecia calitatea produselor/ activităților realizate de către tine în această săptămână de formare profesională:

1	2	3	4	5

Nume și prenume participant:

Clasa: a XI-a, școala profesională

Domeniul de formare profesională: Turism și alimentație

CHESTIONAR DE AUTOEVALUARE

Săptămâna 3

1. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați înțeles sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

2. Pe o scară de la 1-5, (1-minim, 5-maxim), apreciați în ce măsură v-ați îndeplinit sarcinile de lucru primite din partea tutorelui, în această săptămână de stagiu:

1	2	3	4	5

3. Folosind același sistem, cum ați aprecia integrarea dumnevoastră la locul de stagiu?

1	2	3	4	5

4. Alege un calificativ, de la 1 -5, (1-minim, 5-maxim), pentru a aprecia calitatea produselor/ activităților realizate de către tine în această săptămână de formare profesională:

1	2	3	4	5



Prezentul caiet de instruire practică pentru elevi este realizat cu sprijinul financiar primit în cadrul programului Erasmus + 2019-1-RO01-KA102-061752 Formarea profesioniștilor în industria ospitalității”

Conținutul acestei publicații reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorilor, Agenția Națională Erasmus din România (ANPCDEFP) și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care va fi folosit conținutul informației.

Echipa de proiect:

Coordonator :	<i>Ștefania PETRESCU</i>
Responsabil monitorizare:	<i>Simona LUPU</i>
Responsabil pregătire:	<i>Camelia STOICA</i>
Responsabil pregătire:	<i>Carmen MATEI</i>
Responsabil diseminare:	<i>Aurelia BANU</i>
Tehnoredactare:	<i>Cristina SÎRBU</i>