



Proiect 2020-1-RO01-KA102-078694

**„Învățarea prin plasamente de formare europene-baza
unei cariere de succes,,**

**„ Learning through European training placements – the
basis of a successful career”**

**LICEUL TEHNOLOGIC „CONSTANTIN BRÂNCUȘI”
CRAIOVA, specializarea – TEHNICIAN ÎN TURISM
Profesori participanți: Sîrbu Adeluța și Dinculoiu Silvia**

Proiectul s-a desfășurat în Paphos-Cipru la hotelul St. George.

La stagiul de practică au participat 16 elevi din domeniul Turism și alimentație, care s-au pregătit pentru calificarea Tehnician în turism, program ce a fost realizat pe parcursul a 3 săptămâni (90 ore)- 6 ore pe zi.

Elevii au realizat cele 90 ore de instruire practică comasată prevazute în Modulul IV din Curriculum (OMEN 3915/18.05.2017), participând la activități practice de învățare prevazute în CDL-ul “Valorificarea patrimoniului turistic prin servicii integrate de hotelărie și turism”.



ELEVII AU DOBÂNDIT URMĂTOARELE CUNOȘTINȚE ȘI ABILITĂȚI:

- 7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire;
- 7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic;
- 7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță;
- 8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului;
- 8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații;
- 8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora;
- 8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol;
- 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă;
- 9.2.2. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, folosirea diferitelor metode pentru obținerea semipreparatelor culinare prin utilizarea echipamentelor tehnologice specifice unităților de alimentație;
- 9.3.7. Colaborarea cu colegii în scopul împărtășirii noilor informații în îndeplinirea sarcinilor de lucru.

Cei 16 elevi din grupul țintă au fost repartizați pe sectoarele bucătărie și sală de servire.

Au lucrat în două ture pe zi:

- ❖ Prima tură: 9,00 – 15,00
- ❖ A doua tură: 16,00 – 22,00.

Mobilitatea s-a desfășurat în perioada 02.05.2022-20.05.2022 .





Pe parcursul stagiului de pregătire practică au fost organizate două excursii. Prima excursie a fost în Parcul Național Peninsula - AKAMAS și la Canionul-AVAKAS.



În cea de-a doua excursie, elevii au vizitat orașul Limassol și obiectivele turistice - Stâncă Afroditei și Sanctuarul lui Apollo.



Felicitări elevilor pentru activitate și personalului hotelului St. George din Paphos-Cipru, care i-a îndrumat, sprijinit și încurajat pe elevi pe tot parcursul stagiului de pregătire practică!!



FINAL DE STAGIU

