

FIȘA / CALENDARUL DISCIPLINEI

Săptămâna	Curs		Seminar / Laborator		Proiect		Verificări		
	Tematica abordată	Data	Tematica abordată	Data	Tematic a abordată	Termen de predare	Data	Tipul (E/C/V)	
Pregătire curentă	1	Organizarea și structura restaurantelor și hotelurilor	I	1. Importanța bunei serviri a consumatorilor 2. Considerentele funcționării unităților de alimentație publică 3. Rolul și particularitățile servirii în unitățile publice de alimentație 4. Reusita în afaceri	I				
	2	Resurse umane	II	1. Organigrama formației de lucru și complexe 2. Calitățile și aptitudinile profesionale necesare personalului din restaurante și moteluri. 3. Organizarea muncii personalului 4. Brigăzile de servire 5. Manualul de exploatare 6. Diviziunea muncii	II				
	3	Dotarea unităților pe activități funcționale	III	1. Salonul de servire în restaurant 2. Utilajul tehnologic pentru servire 3. Materiale și obiecte de întreținere pentru igienizare 4. Secția bufet în cadrul restaurantului	III				
	4	Reguli și tehnici de lucru privind efectuarea serviciilor	IV	1. Manipularea și transportul inventarului pentru servire 2. Metode și tehnici generale de lucru pentru efectuarea serviciului 3. Serviciul în restaurante	IV				
	5	Organizarea servirii micului dejun, dejun și cină. Pregătirea și prepararea produselor necesare	V	1. Organizarea servirii micului dejun prin bufet 2. Servirea la dejun și cină 3. Reguli privind servirea unor preparate	V				

			culinare 4. Servirea băuturilor					
6	Serviciile oferite în baruri, camere de hotel, la banchete (mese festive)	VI	1. Serviciul în baruri 2. Serviciul în camerele hotelului 3. Serviciul la banchete (mese festive). 4. Serviciul la bordul avioanelor 5. Serviciul pe navele fluviale și maritime	VI				
7	Reguli de etică și tehnica servirii consumatorilor în restaurant și hotel	VII	1. Principalele reguli de servire și de protocol. 2. Primea consumatorilor în restaurant 3. Prezentarea preparatelor și a băuturilor 4. Primirea comenzilor de la consumatori 5. Transmiterea comenzilor la secții 6. Primirea comenzilor de la secții	VII				
8	Materii prime necesare în tehnologia culinară	VIII	1. Alimente de origine vegetală necesare în alimentație 2. Alimente de origine animală necesare în alimentație 3. Sosuri în tehnologia culinară 4. Prepararea primară și termică a alimentelor în tehnologia culinară	VIII				
9	Comercializarea, promovarea și publicitatea privind tehnologia alcătuirii listelor de preparate și băuturi	IX	1. Comercializarea 2. Promovarea și publicitate 3. Tehnologia aplicării listelor de preparate și băuturi 4. Tehnica alcătuirii meniurilor	IX				
10	Evidența, sistemul informațional de evidență operativă și clasică. Sisteme informatice pentru restaurante și hoteluri	X	Test	X				V
11	Igiena și protecția muncii în unitățile de alimentație publică	XI	1. Igiena în unitățile de alimentație publică 2. Norme generale de protecție a muncii 3. Influența mediului asupra muncii	XI				
12	Legislația privind protecția consumatorului în domeniul	XII	1. Protecția vieții, sănătății și securității consumatorilor	XII				

Sesiune		alimentației publice și turism		2. Protecția intereselor economice ale consumatorilor 3. Obligațiile operatorilor economici și drepturile consumatorului 4. Legislație privind protecția consumatorilor					
	13	Sisteme informatice pentru restaurante și hoteluri	XIII	Vizita la hotel "Continental"	XIII				
	14	Pregătirea modului de desfășurare a examenului	XIV	Simulari pentru examen	XIV				
	1								
	2								
3									
4									

E- Examen, C – Colocviu, V – Verificare pe parcurs

Titular disciplină,
Lector dr. Florea Vlad

Asistent,