



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020  
Axa prioritară 6 - Educație și competențe  
Apelul pentru proiecte: POCU/666/6/23, OPERAȚIUNE COMPOZITĂ OS 6.4, 6.6  
Titlul proiectului: ADSE – A Doua Sansa pentru Educație  
ID proiect: 136066



## Anunț 2

Organizarea programului pentru stagiul de pregătire practică de 720 de ore pentru minim 26 și maxim 52 de persoane din GT care vor absolvi anul IV în cadrul Proiectului „A Două Șansă pentru Educație”, ID 136066 are ca rezultat, conform cererii de finanțare obținerea calificării profesionale de nivel 3 ospătar-bucătar, pentru minim 26 persoane și maxim 52 din GT care vor fi selectate prin testare pentru stagiul de pregătire practică,

Proiectul „A Două Șansă pentru Educație”, ID 136066 facilitează dezvoltarea competențelor și aptitudinilor specifice pentru persoanele selectate domeniul *Turism și alimentație publică* și obținerea calificării profesionale de nivel 3 ospătar-bucătar.

### Obiectivele proiectului:

Scopul proiectului constă în creșterea ratei de participare a elevilor din învățământul terțiar non-universitar la programe de învățare la locul de muncă, prin participarea elevilor la activități relevante și obligatorii precum stagii de practică, ședințe de consiliere și orientare în carieră, precum și participarea în cadrul unui program inovativ de antreprenoriat prin planificarea, organizarea și implementarea a unui de tip „Firme de exercițiu”, activități implementate prin realizarea unor parteneriate sustenabile cu sectorul privat, inclusiv cu entități din sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligență conform SNCDI, menite să faciliteze accesul elevilor în tranziția acestora de la educație la un loc de muncă.

Totodată, sustenabilitatea instituțională, precum și a programelor educaționale este asigurată prin diseminarea, transferul și valorificarea bunelor practici dezvoltate în cadrul proiectului la nivel local și regional prin crearea unui sistem de informare coordonată între sectorul privat/angajatori și mediul preuniversitar.

De asemenea, pentru creșterea angajabilității elevilor se vor desfășura activități ce constau în identificarea de locuri de muncă corelate cu cunoștințele dobândite de grupul țintă, precum și monitorizarea angajării grupului țintă.

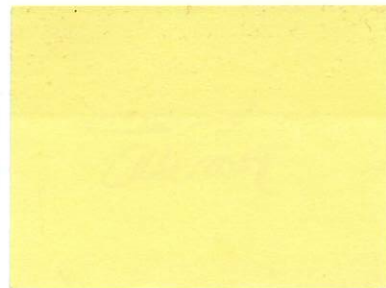
În cadrul programului antreprenorial, prevăzut în activitățile proiectului, elevii vor fi implicați în planificarea, organizarea și implementarea unor Firme de exercițiu, oferindu-le posibilitatea

acestora de a realiza aprofundarea noțiunilor dobândite în cadrul programului de formare în scopul însușirii de către elevi a unor noțiuni specifice privind dezvoltarea și administrarea unei afaceri, urmărindu-se un model de plan de afaceri.

Prin finalizarea programului de tip „A două șansă”, participanții vor avea în viitor șanse sporite de integrare pe piață muncii.

Finalizeaza programe ADS si minim 52 de persoane dobandesc o calificare profesionala de nivel 3, precum si cu indicatorul de proiect corespunzator indicatorilor 4S82 si 4S83.

Vasile BOGUS,	IȘJ Ilfov	expert comunicare grup tinta P2
Grasu Mariana	IȘJ Ilfov	expert comunicare grup tinta P2





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

Proiect cofinanțat prin Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020  
Axa prioritară 6- Educație și competențe  
Apelul pentru proiecte: POCU/666/6/23, OPERAȚIUNE COMPOZITĂ OS 6.4, 6.6  
Titlul proiectului: ADSE – A Doua Sansa pentru Educație  
ID proiect: 136066

**PROGRAMĂ**  
**testarea / selecția, restructurarea grupului țintă**  
**pentru efectuarea programului de Stagii de pregătire practică ADSE**

1. Materii prime de origine vegetală, animal
2. Prelucrare termică a legumelor, cărnii
3. Sosuri - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
4. Salate - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
5. Gustări - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
6. Preparate lichide - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
7. Fripturi - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
8. Peste - clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
9. Dulciuri de bucatărie - definiție, clasificare, caracteristici, un proces tehnologic
10. Mise en-place-ul – tipuri, etape, caracteristici
11. Sisteme de servire
12. Utilaje, ustensile folosite în bucatărie

**Bibliografie**

1. S.Mihai, V.Capotă, A Turcescu 2010-Manual de turism și alimentație clasa a IX-A, Editura CD PRESS
2. E. Pascali, C. Brumar, V. Capota 2011- Manual de turism și alimentație clasa a X-A, Editura CD PRESS
3. G. Pîrjol, D. Dumitrascu, 2003- Tehnologia culinară de cofetărie –patiserie- Editura Didactică și Pedagogică
4. E. Dobrescu, S. Stavrositu 2003-Tehnica servirii consumatorilor - Editura Didactică și Pedagogică