



LICEUL TEHNOLOGIC „Dumitru Mangeron” - BACĂU

Str. Aeroportului nr. 5, Bacău, 600324

Tel. 0234/575358, fax 0234/575365

E-mail: mangeron2002@yahoo.com,

Nr. 4536 / 13.07.2023

TEMATICĂ

Examen de diferențe pentru elevii cu cereri de continuare a studiilor liceale

Clasa a XI-a An școlar: 2023-2024

Calificare profesională: *Tehnician în gastronomie

MODULE – CLASA a IX-a

M1 Bazele contabilității

Continuturi

1. Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților
2. Contabilitatea – verigă de bază a entităților
 - Clasificarea societăților comerciale
3. Evidența economică
 - Definiția și importanța evidenței economice
 - Formele evidenței economice
4. Obiectul și metoda contabilității
 - Patrimoniul – obiect al contabilității
 - Definiția contabilității;
 - Definiția patrimoniului;
 - Ecuația fundamentală a contabilității.
 - Activele; Capitalurile proprii și datorii; Venituri și cheltuieli

Bibliografie

1. Iuliana Bădilă (2016) - *Bazele contabilității*, Clasa IX, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole (2018) – Manual pentru clasa a IX a, *Bazele contabilității*, Editura CD Press, București

Modul II. Calitatea în turism și alimentație

Continuturi

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 înturism și alimentație*, Editura CD Press, București

Modul III. Structuri de primire turistică

Continuturi

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

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

Continuturi

1. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie
2. Dotări specifice spațiilor de servire
3. Operații de ambientare a spațiilor de servire
4. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație

Bibliografie

1. Viorica Bella Dorin, Nicoleta Negoianu, Constanta Brumar, Mariana Manole(2018) – *Procese de bază în alimentație*, Editura CD Press, București

MODULE CLASA a X-a

M1 Etică și comunicare profesională

Continuturi

1. Procesul comunicării
2. Ce este comunicarea
3. Elementele procesului de comunicare
4. Obiectivele comunicării

Bibliografie

1. Mihai, Ștefania și colab. (2011), *Turism și alimentație* – manual pentru clasa a X-a, Editura CD Press, București
2. Viorica Bella Dorin (2018), *Etică și comunicare profesională*, Editura CD Press, București

Modul II. Contabilitate generală

Continuturi

1. Procedee și metode specifice contabilității
Bilanțul - definiție, funcții și structură

Bibliografie

1. Iuliana Bădilă (2017) - *Contabilitatea generală*, Clasa X, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu
2. Viorica Bella Dorin, D. I. Rață - Tarcan (2018), *Contabilitate generală*, Editura CD Press, București

Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi

Continuturi

1. Obținerea semipreparatelor cu un grad redus de complexitate
2. Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate
 - 2.1. Tehnologia de obținere a salatelor
 - 2.2. Tehnologia de obținere a garniturilor
 - 2.3. Tehnologia de obținere a preparatelor pentru micul dejun
 - 2.4. Tehnologia de obținere a gustărilor

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- Manual de Turism și alimentație, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII, Ed. Didactică și pedagogică

Modul IV. Sisteme de servire

Continuturi

1. Servirea preparatelor și a băuturilor în unitățile de alimentație
 - 1.1. Obiecte de inventar utilizate la efectuarea mise-en-place-ului
 - 1.2. Completarea mise-en-place-ului simplu (de întâmpinare) conform meniului comandat
 - 1.3. Servirea preparatelor

Bibliografie

1. Constanța Brumar, Valentina Capotă, Elena Pascali, Marius Petre, Florian Lixandru; Angela Șandru (2011)- Manual de Turism și alimentație, pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS
2. E. Dobrescu, S. Stavrositu (1996) - Tehnica servirii consumatorilor manual pentru clasele XI - XII, Ed. Didactică și pedagogică

