

COLEGIUL ECONOMIC CĂLĂRAȘI



*Meseria- brățară
de aur!*



Școala profesională cu durată de 3 ani

Specializările în anul școlar 2021 - 2022:

- Chelner (ospătar), vânzător în unități de alimentație (14 locuri)
- Cofetar- patiser (14 locuri)





CE VEI ÎNVĂȚA la cele două specializări în clasele a IX-a și a X-a



- ✓ **Procese de bază în alimentație:** dotările unităților de alimentație, materiile prime și auxiliare, prelucrarea primară și termică a materiilor prime;
- ✓ **Calitatea în turism și alimentație:** calitatea produselor și a serviciilor, valoarea nutritivă și calorică a alimentelor, verificarea calității alimentelor, marcarea produselor, ambalaje folosite, drepturile consumatorilor;
- ✓ **Etică și comunicare profesională:** forme de comunicare, mijloace de comunicare, principii de etică profesională, norme etice la locul de muncă, norme de comportament;
- ✓ **Sortimentul de preparate și băuturi:** procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, obținerea preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, asocierea băuturilor cu preparate;
- ✓ **Sisteme de servire:** realizarea mise-en-place-ului, sisteme de servire, tehnici specifice de debarasare.

Clasa a XI-a - specializarea Chelner

- ✓ **Alcătuirea meniurilor:** întocmirea meniurilor pentru mic-dejun, dejun, cină, simple sau complete;
- ✓ **Servirea în restaurație:** luarea comenzilor, aranjarea mesei în vederea servirii diferitelor preparate și băuturi, servirea preparatelor și a băuturilor, aranjarea mesei pentru servirea diferitelor tipuri de meniuri, servirea meniurilor pentru mic-dejun, dejun, cină;
- ✓ **Decorarea sălii de servire:** realizarea de decoruri, decorarea estetică a sălii de servire;
- ✓ **Organizarea meselor festive:** tipuri de mese festive, stabilirea meniurilor pentru mese festive, mise-en-place-ul specific, servirea meniurilor specifice și debarasarea meselor, decontarea meniurilor.



Clasa a XI-a specializarea Cofetar-patiser



- ✓ **Realizarea produselor de patiserie:** realizarea semipreparatelor, utilizarea echipamentelor specifice, clasificarea produselor de patiserie, realizarea produselor din aluaturi, realizarea fursecurilor
- ✓ **Realizarea produselor de cofetărie:** caracterizarea echipamentelor specifice, realizarea semipreparatelor de cofetărie, realizarea diferitelor categorii de decor, obținerea diferitelor categorii de prăjituri și torturi;
- ✓ **Expunerea și comercializarea produselor de patiserie-cofetărie:** efectuarea expunerii produselor de patiserie-cofetărie, ambalarea estetică a produselor, comercializarea produselor de patiserie-cofetărie.

Avantajele școlii profesionale:

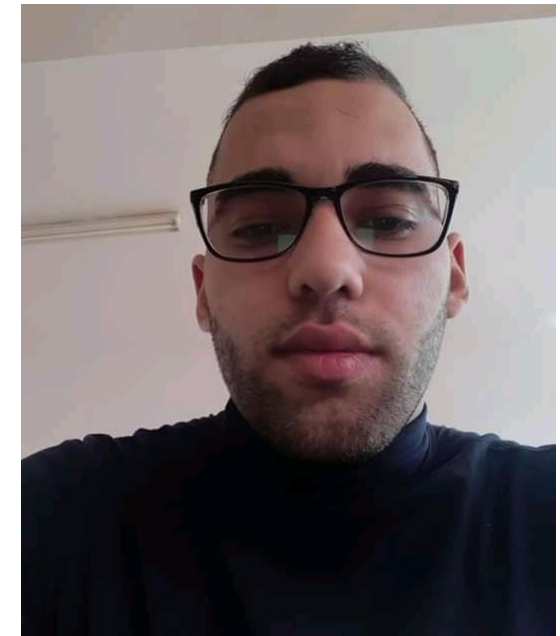
1. Bursa lunară de 200 lei;
2. Facilitarea angajării la agentul economic unde se desfășoară orele de instruire practică (restaurant Intim, Hotel Călărași, Hotel Hestia, cofetăria Alint);
3. Posibilitatea de a obține o altă calificare prin continuarea studiilor liceale, postliceale, universitare.

NE MÂNDRIM CU EI...

Florin Andrei Cristea

Elev al Școlii de Poliție

„Datorită acestei forme de învățământ, am putut învăța și munci în același timp,,



NE MÂNDRIM CU EI...

Marinela Stancu

Studentă la Facultatea de Psihologie și Științele Educației,
specializarea Asistență Socială

„La școala profesională am învățat să mă apreciez mult mai bine, să mă organizez și să mă implic în diverse proiecte, să comunic cu clienții, să lucrez în echipă (datorită practicii la unitățile de alimentație, respectiv, restaurantul Dunărea și restaurantul Intim), să mă descurc singură. Totodată am învățat că prin muncă, perseverență, ambiție, pot avea succesul pe care mi-l doresc!,,



NE MÂNDRIM CU EI...

Alexandra Florentina Colceag

Ospătar – Restaurant Intim

“ Tot ce am învățat la școala profesională, m-a făcut să îndrăgesc meseria de ospătar și m-a determinat să o practic! “





VĂ AȘTEPTĂM
LA COLEGIUL ECONOMIC
CĂLĂRAȘI!!!

Adresa: str. 1 Decembrie 1918, nr.88
Tel/fax: 0242.312.142

E-mail: economic_cl@yahoo.com
Website: www.economiccalarasi.ro