

VĂ OFERIM:

- cadre didactice cu bogată experiență profesională care promovează calitatea și performanța actului educațional;
- ateliere școlare unde se pot realiza cu succes activitățile practice necesare dezvoltării competențelor profesionale cerute de standardele profesionale nivel 3;
- condiții de studiu deosebite asigurate prin spații îngrijite, luminoase, călduroase;
- parteneriate cu firme de profil (alimentație publică) unde se va desfășura practica;
- se acordă burse profesionale pentru elevii înscriși la învățământul profesional;
- decontarea navetei;
- obținerea de certificate de calificare profesională ceea ce facilitează ocuparea unui loc de muncă bine plătit;



ȘCOALA PROFESIONALĂ ROMÂNNO-GERMANĂ VIȘEU DE SUS



OFERTA EDUCAȚIONALĂ

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

2025- 2026

CLASA IX

DOMENIUL : Alimentație publică

CALIFICARE : **Ospătar (chelner),
vânzător în unități de alimentație**

1 clasa - 28 locuri



Elevii din gimnaziu pot să-și construiască un traseu profesional bazat pe abilitățile pe care le au , dar și pe competențele pe care le vor dobândi prin pregătirea în cadrul unei calificări profesionale .



O profesie este calificarea obținută prin studii de specialitate în cadrul unui învățământ specializat , iar pentru exercitarea acesteia la un loc de muncă persoana respectivă va fi remunerată .

Elevii de la învățământul profesional beneficiază de susținere financiară acordată de la bugetul de stat prin intermediul programului național de protecție socială "BURSA TEHNOLOGICĂ" ,

SFATURI PENTRU ELEVI :

- gândește-te cum poți să-ți pui în valoare calitățile
- depistează-ți interesele, aptitudinile și reflectează asupra lor
- corelează nivelul de aspirație cu posibilitățile tale reale
- cumpănește între dorințele tale și ale părinților
- interesează-te de domeniul tău de viitor de la vecini , prieteni , căutând pe internet sau chiar făcând vizite la viitorul loc de muncă visat

Ce se poate învăța :

- să pregătești saloanele de servire în vederea primirii clienților
- să recomanzi sortimente de preparate și băuturi din meniu , să debarasezi mesele
- să asociezi preparate și băuturi conform regulilor de asociere
- să alcătuiești meniuri pentru diverse tipuri de mese / consumatori
- să întocmești note de plată și să încasezi contravaloarea consumației

Beneficii :

- efectuezi stagii de pregătire practică în restaurante / baruri /unități de alimentație
- dezvolți abilitatea de a comunica (și într-o limbă străină)
- poți să te perfecționezi și să te specializezi pentru obținerea certificatului de ospătar-șef

Învățământul profesional are ca obiective formarea competențelor profesionale specifice unei calificări , facilitarea integrării socio-profesionale a absolvenților învățământului profesional , implicarea agenților în asigurarea forței de muncă calificate , dezvoltarea motivației pentru muncă și a interesului pentru învățare.

Se adresează absolvenților clasei a VIII-a , are o durată de 3 ani și are o pondere semnificativă a pregătirii practice derulate la agentul economic :

- **I an** pregătirea practică se realizează în atelierele școlii și la agenții economici parteneri în pondere de 20% (3 ore/săpt. Și 5 săpt. practică comasată) din orele alocate cf. programei
- **al II-lea an** ponderea este de 60 % (15 ore/săpt. Și 9 săpt . practică comasată)
- **al III-lea an** ponderea este de 72 % (15 ore/săpt. Și 10 săpt . practică comasată)

După finalizarea studiilor elevii pot continua studiile în cadrul unui liceu , dar pot decide și să lucreze în același timp .Cei care au obținut Certificatul de calificare pot continua în clasa a XI-a învățământ liceal în condițiile legii și a reglementărilor specifice stabilite de Ministerul educației .