

Curriculum în dezvoltare locală

**DATE DE IDENTIFICARE A CDL:**

1. **Instituția de învățământ: Colegiul ,, N.V. Karpen” Bacău**

**Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere:** SC PEDRO TOUR Rest Hamlet

1. **Titlul CDL: SERVIREA ÎN CADRUL MESELOR FESTIVE**
2. **Tipul CDL-ului(**aprofundare/extindere/***rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor operatorului economic/instituției publice partenere)***
3. **Profilul/ Domeniul de pregătire profesională: TURISM ŞI ALIMENTAŢIE**
4. **Calificarea profesională: organizator banqueting**
5. **Clasa: a XII-a,**
6. **Număr ore: 62 ore(2 ore/săptămână, durata 31 săptămâni)**
7. **Autorii: prof. NECHITOI DOINA/Colegiul”N. V.-Karpen” Bacău**

**1.Argument**

Turism şi alimentaţie este un domeniu de importanţă majoră în cadrul economiei naţionale, cu o pondere importantă la venitul intern şi care înregistrează ritmuri anuale crescătoare în dezvoltare datorită creşterii cererii turistice interne şi internaţionale.

Întreaga problematică a disciplinei este foarte importantă deoarece se formează la elevi competenţe de autodocumentare şi de valorificare a informaţiilor culese de pe piaţa locală, precum şi posibilitatea de a identifica şi de a analiza concret piaţa locală de bunuri şi servicii.

Existenţa unui număr foarte mare de unităţi de cazare şi unităţi de alimentaţie publică în judeţul Bacau, şi faptul că acestea şi-au modernizat dotările, impun necesitatea pregătirii unei forţe de muncă calificate pentru acest domeniu. Calificările din domeniul Turism şi Alimentaţie sunt recunoscute la nivel internaţional şi oferă angajatorilor personal calificat pentru acest domeniu.

Proiectarea curriculum-ului şcolar pentru clasa a XII-a s-a făcut pe baza standardelor de pregătire profesională, pentru invatamant liceal. Curriculum-ul pentru pregătirea de bază, domeniul Turism şi Alimentaţie, urmăreşte organizarea unui proces de învăţare axat mai ales pe pregătirea practică, asigurând astfel caracterul instructiv al instruirii, astfel elevii dobândind suficiente abilităţi şi cunoştinţe iniţiale care le vor permite continuarea pregătirii. Absolvenţii angajaţi vor putea desfăşura sarcini de rutină şi predictibile sub supraveghere. Profesorul de specialitate va urmări dezvoltarea acestor competenţe prin intermediul conţinuturilor ştiinţifice iar evaluarea elevilor se va axa pe demonstrarea dobândirii competenţelor.

* Modulul Curriculum în Dezvoltare Locală este integrat în pregătirea de bază din clasa a XI-a pentru calificarea şi urmăreşte însuşirea de către elevi a unităţilor de competenţă pentru abilitatea cheie: **„Dezvoltarea personală în scopul obţinerii performanţei’’.**

Numărul de ore alocat este de 28 ore / an.

Calificarea pentru domeniul Turism şi Alimentaţie reprezintă o nouă abordare a MECS în colaborare cu agenţii economici de pe piaţa locală. Parteneriatul a fost stabilit pentru a răspunde cerinţelor pieţei muncii, pentru a furniza forţă de muncă flexibilă, eficientă.

**Modulul IV: SERVIREA IN CADRUL MESELOR FESTIVE**

**Stagii de pregătire practică – CDL**

* + 1. **Notă introductivă**

Modulul **„SERVIREA IN CADRUL MESELOR FESTIVE”** face parte din pregătirea practică necesară dobândirii competentelor de organizare a meselor festive si servirea lor**,** clasa a XII-a ,organizator banqueting.

Modulul se parcurge pe durata a 28 săptămâni de teorie.

Modulul nu este dependent de celelalte module din curriculum. Modulul **SERVIREA IN CADRUL MESELOR FESTIVE** vizează dobândirea de competenţe specifice calificării organizator banqueting***,*** în perspectiva folosirii tuturor achiziţiilor în practicarea acestei calificării şi/sau în continuarea pregătirii într-o calificare inalta.

* + 1. **Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul**
* **Alcătuirea meniurilor şi servirea preparatelor şi băuturilor**

C 5. Organizează şi serveşte mese festive

C 6. Serveşte preparate şi băuturi pentru turişti străini

* **Pregătire pentru integrarea la locul de muncă**

C 1. Obţine informaţii despre cerinţele locului de muncă

C 2. Se încadrează în cerinţele locului de muncă

C 3. Descrie structura unei organizaţii din domeniul profesional

C 4. Manifestă disponibilitate faţă de sarcinile de lucru

* **Tranziţia de la şcoală la locul de muncă**

C 1. Îşi evaluează nivelul de pregătire în raport cu cerinţele unui loc de muncă

C 2. Îşi asumă responsabilitatea faţă de sarcina primită

C 3. Se instruieşte continuu în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe

C 4. Manifestă mobilitate ocupaţională faţă de schimbările de pe piaţa muncii

**3. Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Modulul: SERVIREA IN CADRUL MESELOR FESTIVE** | | |
| **Cunoştinţe** | **Deprinderi** | **Criterii de evaluare \*** |
| **Rezultatul învăţării 1: Organizează şi serveşte mese festive** | | |
| * **Tipuri de mese festive**: * banchet, * cocteil, * mesa de revelion, * recepţie, * cocteil. * **Etapele organizării**: * stabilirea meniurilor (tipuri de preparate şi băuturi servite), * asigurarea aprovizionării cu materii prime şi băuturi, * alegerea obiectelor de inventar, * amenajarea sălii, * pregătirea ţinutei lucrătorilor * **Etapele servirii pentru mesele festive**: * mise-en-place-ul specific; * sisteme de servire: direct şi indirect; * debarasarea mesei. * **Operaţiunile de decontarea** contravalorii mesei festive: * întocmirea şi prezentarea notei de plată pentru masa festivă, * încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor, servite la masa festivă prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), * despărţirea de client. | * + Participarea la organizarea diferitelor mese festive   + Efectuarea mise-en-place-ului pentru mese festive   + Servirea preparatelor şi băuturilor în funcţie de tipul de masă festivă folosind sisteme de servire adecvate   + Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare   + Decontarea contravalorii preparatelor şi băuturilor pentru mese festive. | * + Elevul va demonstra că este pregatit să participe la organizarea meselor festive, în funcţie de tipul mesei, folosind dotările specifice unităţii, portofoliul personal, fişe de lucru, fişe de documentare, cataloage şi documente specifice.   + Elevul va demonstra că cunoaste să execute corect operaţiunile de servire (realizarea mise-en-place-ului, servirea preparatelor şi băuturilor, debarasarea mesei) folosind dotările specifice unităţii, obiectele de inventar, planul şi fişa acţiunii de protocol.   + Elevul va demonstra că este capabil să realizeze decontarea mesei festive, completând corect nota de plată, să încaseze contravaloarea mesei festive prin diverse sisteme de plată şi să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol. |
| **Rezultatul învăţării 2:**  **Serveşte preparate şi băuturi pentru turişti străini** | | |
| * **Preferinţele turiştilor străini**: * preparate specifice diferitelor categorii de turişti (francezi, belgieni, germani, austrieci, englezi, nordici, ruşi, bulgari, cehi, polonezi, unguri, italieni, orientali), * băuturi preferate, * deserturi specifice * preparate şi băuturi tradiţionale româneşti * **Sisteme de servire** a preparatelor şi băuturilor pentru turiştii străini: * sistemul de servire direct; * sistemul de servire indirect. * **Operaţiunile de decontarea** contravalorii mesei servite turiştilor străini: * întocmirea şi prezentarea notei de plată, * încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor, servite prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), * despărţirea de client. | * + - Identificarea preferinţelor diferitelor categorii de turişti străini.     - Servirea preparatelor tradiţionale româneşti şi a preparatelor specifice turiştilor străini.     - Decontarea contravalorii preparatelor şi băuturilor servite turiştilor străini. | * + Elevul identificea preferinţele turiştilor străini, utilizând portofoliul personal, fişe de lucru, fişe de documentare, liste meniu şi site-uri specializate.   + Elevul va demonstra identifica modul de realizare a operaţiunile de servire (realizarea mise-en-place-ului, servirea preparatelor şi băuturilor, debarasarea mesei) folosind dotările specifice unităţii, obiectele de inventar.     - Elevul studiaza decontarea mesei servite turiştilor străini, completând corect nota de plată, să încaseze contravaloarea mesei festive prin diverse sisteme de plată şi să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol şi comunicare într-o limbă străină. |

**4. Conţinutul formării**

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conţinuturilor specifice modulului:

1. **Tipuri de mese festive:** banchet, cocteil, mesă de revelion, recepţie, cocteil

2. **Etapele organizării meselor festive:**

2.1. Stabilirea meniurilor (tipuri de preparate şi băuturi servite),

2.2. Asigurarea aprovizionării cu materii prime şi băuturi,

2.3. Alegerea obiectelor de inventar,

* 1. Amenajarea sălii,

2.5. Pregătirea ţinutei lucrătorilor

3. **Etapele servirii pentru mesele festive:**

3.1. Mise-en-place-ul specific;

* 1. Sisteme de servire: direct şi indirect;
  2. Debarasarea mesei.

4. **Operaţiunile de decontarea contravalorii mesei festive:**

4.1. Întocmirea şi prezentarea notei de plată pentru masa festivă;

4.2. Încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor, servite la masa festivă prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.)

4.3. Despărţirea de client.

5. **Preferinţele turiştilor străini:**

5.1. Preparate specifice diferitelor categorii de turişti (francezi, belgieni, germani, austrieci, englezi, nordici, ruşi, bulgari, cehi, polonezi, unguri, italieni, orientali).

5.2. Băuturi preferate.

5.3. Deserturi specifice.

5.4. Preparate şi băuturi tradiţionale româneşti

6. **Sisteme de servire a preparatelor şi băuturilor pentru turiştii străini:**

6.1. Sistemul de servire direct.

6.2. Sistemul de servire indirect.

7. **Operaţiunile de decontarea contravalorii mesei servite turiştilor străini:**

7.1. Întocmirea şi prezentarea notei de plată.

7.2. Încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor, servite prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.).

7.3. Despărţirea de client.

*Conţinurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.*

**5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului**

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

* Dotările specifice sălilor de clasă;
* Reţetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentaţie, fişe de lucru şi de documentare;
* Flipchart, markere;
* Aparatură multimedia: computere, multifuncţionale, videoproiector;
* Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare activităţii.
* Dotările specifice sălii de servire, obiecte de inventar şi elemente de decor;
* Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activităţile planificate.

**6. Sugestii metodologice**

Conţinuturile programei modulului ***,,Servirea in cadrul meselor festive”*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial* *de pregătire***.

***Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului*,** în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul **„servirea IN CADRUL meselor festive”** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activităţi de învăţare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învăţare ale fiecărui elev.

Acestea vizează următoarele aspecte:

* aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
* îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
* folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
* însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

* Elaborarea de referate interdisciplinare;
* Exerciţii de documentare;
* Navigare pe Internet în scopul documentării;
* Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
* Vizite de documentare la agenţii economici
* Discuţii.

Se consideră că ***nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învăţării***.

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului „Servirea meselor festive”, sugerăm un exemplu de activitate de învăţare:

**Activitatea 1**

a. Denumirea activităţii: **Organizarea mesei festive**

b. Denumirea modulului: ***Servirea in cadrul meselor festive***

c. Timpul alocat efectuării activităţii: 50 minute

d. Numele şi prenumele elevului: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e. Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Observaţi** şi **analizaţi** cu atenţie unul din evenimentele organizate de agentul economic în săptămâna de stagiu de practică.

2. După încheierea activităţii de observare, **menţionaţi** următoarele:

- tipul evenimentului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- componentele meniului oferit \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- meniul a fost corect întocmit (în conformitate cu regulile de bază privind redactarea meniurilor) ?  da  nu. Justificaţi răspunsul dat.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- asocierea băuturilor cu preparatele culinare s-a făcut corect?

da  nu. Justificaţi răspunsul dat.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- au existat disfuncţionalităţi în activitatea de servire?

da  nu. Justificaţi răspunsul dat.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- ce activitate v-a plăcut cel mai mult în organizarea acestui eveniment? Justificaţi.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Observaţii ale profesorului sau tutorelui de practică****:* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. Sugestii cu privire la evaluare**

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

* 1. *în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.*

Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcţie de specificul modulului şi de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.

Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.

Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanţă şi la condiţiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învăţării.

* 1. *Finală*
* Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

* Fişe de observaţie;
* Fişe test;
* Fişe de lucru;
* Fişe de autoevaluare;
* Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

* Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
* Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
* Portofoliul, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul.O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Propunem în continuare o modalitate de evaluare care ar putea fi utilizate în cadrul acestui modul:

**Exemplu: Metoda proiectului**

Pentru promovarea unităţii / agentului economic unde vă desfăşuraţi stagiul de practică şi, în acelaţi timp pentru a vă forma anumite competenţe, tutorele de practică vă solicită să realizaţi **un miniproiect** cu tema „**Oferta unităţii privind organizarea de mese festive**” sub forma unui *pliant de prezentare a facilităţilor pentru organizarea de mese festive*, care va conţine detalii despre toate facilităţile existente, precum:

* o copertă cu sigla, denumirea şi şi adresa unităţii;
* o scrisoare din partea managerului adresată clientului;
* o listă a spaţiilor (săli, saloane) disponibile, cu detalii privind numărul de locuri raportat la diferite tipuri de mese festive (dejun sau dejun oficial, dineu, recepţie cu bufet, sală de conferinţă / reuniune amenajată tip teatru etc)
* propuneri de meniu pentru dineu, bufet, întâlniri de afaceri etc;
* vederi color ale sălilor oferite pentru organizare de evenimente etc.

*Cerinţe*:

* miniproiectul va fi realizat în echipe de 2-3 elevi (aşa cum sunteţi repartizaţi la agentul economic în stagiul de practică);
* rezultatele miniproiectului vor fi prezentate atât la agentul economic cât şi în faţa colegilor de clasă şi a profesorului de specialitate şi/sau a maistrului instructor;

**Exemplu: Mapa elevului**

Pe parcursul unei săptămâni de practică la agentul economic, elevului i se va înmâna o fisă de lucru în care i se specifică activităţile care vor fi evaluate. Activităţile supuse evaluării sunt criteriile de performantă şi condiţiile de aplicabilitate ale competenţei evaluate.

Ca instrumente de evaluare se pot folosi:

* + fişe de observare,
  + fişe de lucru,
  + fişe de autoevaluare,
  + portofoliile,
  + prezentarea practică şi orală a proiectelor, etc.

Orice alt material elaborat de către elev sau utilizat de către profesor pentru evaluare poate constitui o dovadă a evaluării competenţelor elevului.

Rezultatele activităţilor desfăşurate şi ale evaluărilor, colectate atât de către îndrumătorul de practică, cât şi de către elev, trebuie strânse şi organizate într-un anumit loc, astfel încât informaţiile să poată fi regăsite cu uşurinţă.

Pentru elevi, aceste tipuri de dovezi, alături de alte experienţe pe care le pot avea în timpul stagiului de practica la agenţi economici, pot fi colectate într-o „**mapă a elevului”.**

**Mapa elevului** ar putea conţine:

* + - Rezultate ale lucrărilor de evaluare efectuate pentru teme din domeniul profesional sau abilităţi cheie;
    - Rezultate ale activităţilor de autoevaluare şi dovezi ale discuţiilor care au avut loc;
    - Opiniile elevilor privind activităţile desfăşurate;
    - Planuri de acţiune /evaluări /activităţi viitoare planificate şi efectuate de către elev ;

Comentarii ale profesorului privind atitudinea şi rezultatele elevului.

**8. Bibliografie**

* 1. Brumar, Constanţa (2006) – ***A B C – ul ospătarului***, Bucureşti: Ed. Diasfera;
  2. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – ***Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a***, Bucureşti: Editura CD Press
  3. Dobrescu, Emilian (2006) – ***Tehnica servirii consumatorilor****, cls. XI-XII*, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;
  4. Florea, Constantin, ş.a. (2004) – ***Manualul directorului de restaurant***, Bucureşti: Editura THR-CG;
  5. Marincaş Iuliana (2009) – *Organizarea serviciilor de protocol – Auxiliar curricular,* Program PHARE, CNDIPT, Bucureşti,
  6. Nicolescu, Radu (1998) – ***Tehnologia restaurantelor***, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;
  7. Stavrositu, Stere (2006) – ***Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice***, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.
  8. \*\*\* – www.topretete.ro
  9. \*\*\* – www.petitchef.ro
  10. \*\*\* – www.gustos.ro