

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a XI-a**  
**Învățământ profesional**

**Calificarea: OSPĂȚAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE**

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

**Pregătire practică<sup>1</sup>**

**Modul I. Servirea în restaurație**

Total ore/an:		<b>330</b>
din care:	Laborator tehnologic	150
	Instruire practică	180

**Modul II. Organizarea meselor speciale**

Total ore/an:		<b>300</b>
din care:	Laborator tehnologic	120
	Instruire practică	180

**Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an**

**Stagiu de pregătire practică<sup>2</sup> - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul III. \***

Total ore/an:	<b>300</b>
---------------	------------

**Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an**

**TOTAL GENERAL: 930 ore/an**

**Notă:**

1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră

2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

\* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.

