

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a X-a**  
**Învățământ profesional**  
**Aria curriculară Tehnologii**

**Domeniul de pregătire profesională: *TURISM ȘI ALIMENTAȚIE***

**Domeniul de pregătire generală: *ALIMENTAȚIE***

**Calificările profesionale: *Bucătar, Cofetar-patiser, Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație.***

**Cultură de specialitate și pregătire practică**

**Modul I. Etică și comunicare profesională**

Total ore/an:		<b>128</b>
din care:	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	64

**Modul II. Contabilitate generală**

Total ore/an:		<b>64</b>
din care:	Laborator tehnologic	32
	Instruire practică	-

**Modul III. Sortimentul de preparate și băuturi**

Total ore/an:		<b>288</b>
din care:	Laborator tehnologic	64
	Instruire practică	192

**Modul IV. Sisteme de servire**

Total ore/an:		<b>192</b>
din care:	Laborator tehnologic	32
	Instruire practică	128

**Total ore/an = 21 ore/săpt. x 32 săptămâni = 672 ore/an**

**Stagiul de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală**

**Modul V. \***

-----	Total ore/an:	<b>270</b>
-------	---------------	------------

**Total ore /an = 9 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 270 ore/an**

**TOTAL GENERAL: 942 ore/an**

**Notă:**

Pregătirea practică și stagiul de pregătire practică pot fi organizate atât la operatorul economic/instituția publică parteneră cât și în unitatea de învățământ, în funcție de condițiile locale.

\* 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.

