



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## **A 1.2 Activități de tip Stagiu de pregătire practică în cadrul proiectului POCU/633/6/14/133004**

### **TEMA PROIECT - ASIGURAREA CONFORTULUI ÎN SPAȚIILE DE SERVIRE**

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

**TUTORE PRACTICĂ**  
**ȘCOALA PROFESIONALĂ**  
**BONAȚ IOAN GHEORGHE**

**ELEVI**  
**BUTYAN ANDREEA – IONELA**  
**CSOMA GHEORGHE- ANDREI**  
**MENTȘ CRISTINA-CLAUDIA**  
**PASĂRE LAURENȚIU-DUMITRU**  
**SITAR MIHAI-GEORGE**

**2022**

**Clasa a XI-a A ÎP.**



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"



## Despre Hotel Carpati Baia Mare

Prin poziția centrală, **Hotel Carpati** oferă acces rapid către toate punctele de atracție turistică dar și către locațiile de interes pentru cei ce călătoresc în interes de afaceri.

Clasificat la 4 stele **Hotel Carpati** oferă facilități de cazare complexe completate de primirea și servirea profesională a mușafirilor.

Hotelul dispune de 94 spații de cazare structurate în camere single, double twin (cu 2 paturi) și matrimoniale, apartamente. Spațiile de cazare dispun de aer condiționat, minibar, tv color și cablu tv, cutie de valori digitală în fiecare cameră.

Restaurant propriu unde se poate lua masa atât pentru clienții fideli, turiști în tranzit cât și pentru cei clandestini.

Hotel Carpati prin personalul profesional instruit asigură sejururi excepționale chiar și pentru cele mai exigente gusturi.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## CUPRINS

### Argument

#### Cap. I. Importanța creării ambianței în unitățile de restaurație

1.1. Rolul amenajării estetice a salonului restaurant

1.2. Amenajarea interioară a salonului restaurant

1.3. Amenajarea exterioară a salonului restaurant

1.4. Asigurarea confortului în salonul de servire

#### Cap. II. Decorarea spațiilor de servire în funcție de tipul și profilul restaurantului

2.1. Metode și forme de organizare ambientală a restaurantului

2.2. Ocazii și evenimente deosebite în ornare și decorațiunile de prezentare

2.3. Modalități de amenajare și decorare a restaurantelor clasice, specializate și cu specific

#### Cap. III. Studiu de caz – Hotel Carpați



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## ARGUMENT

Ne-am ales tema “ Tehnici de servire ”, deoarece consider ca confortul si ambianta unui restaurant evidentiaza calitatea serviciilor, a produselor si a bauturilor servite clientilor, ca prin intermediul elementelor si echipamentelor de decorare si amenajare a salonului, clientela este atrasa si fidelizata, crescand astfel prestigiul unitatii.

Continutul lucrării proiectului l-am structurat pe doua capitole:

In capitolul I am prezentat importanta crearii ambientului in salonul restaurantului, amenajarea spatiilor interioare cat si cele exterioare, particularitatile ambientale referitoare la: culori folosite, formele si calitatea mobilierului si modul de amplasare al acestora.

In capitolul II am prezentat diferite tipuri de decoruri ale saloanelor de servire , in functie de tipul si profilul restaurantului.

In finalul lucrarii am realizat un studiu de caz, privind modul in care sunt amenajate restaurantele din hotelul “Carpați”, evidențiind elemente de ambianta si decor ale acestora asigurand confortul.

La sfarsitul lucrarii am anexat materiale privind modul in care sunt amenajate si decorate diferite categorii de unitati



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## CAPITOLUL I

### IMPORTANTA CREARII AMBIANTEI ÎN UNITĂȚILE DE RESTAURATIE

#### Rolul amenajării estetice a salonului restaurant

Amenajarea tehnologică a restaurantelor și a unităților similare nou

construite, cât și modernizarea celor existente, trebuie să asigure condițiile desfășurării unei activități normale, eficiente și prin care să se promoveze formele moderne, de mare productivitate, în pregătirea, prezentarea și servirea sortimentelor de preparate și băuturi.

În practică, amenajarea tehnologică a diferitelor tipuri de unități, presupune abordarea simultană a numeroaselor cerințe cu implicații directe și indirecte asupra servirii clienților, construcția și instalațiile, prevederea și asigurarea spațiilor pentru servire și anexe, în funcție de profilul unității, prevedea și organizarea muncii în bucătărie și în celelalte spații de producție, asigurarea păstrării și depozitării social-administrative și gospodărești, dotarea cu utilaje, mobilier și inventar pentru servire și de lucru.

Indiferent de tipul, profilul și categoria unităților, amenajarea/organizarea lor interioară trebuie altfel concepută, însă să asigure un flux tehnologic optim pentru circulația clienților, a personalului, precum și pentru desfășurarea în bune condiții a activităților de producție și servire.

#### Rolul creării ambientului

Pentru ca un consumator să se simtă bine într-o unitate de alimentație publică, un rol important îl are ambientul. Un ambient plăcut se poate obține prin folosirea unui mobilier confortabil, prin aranjamente și decorațiuni.

De asemenea, o muzică de fond poate contribui la realizarea ambientului.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

Se pot folosi decoratini florale așezate în vase speciale pentru mese, pentru salon, pentru hol. Crearea unui ambient plăcut depinde de experiența, dar este condiționată de existența bunului gust.

## 1.2 Amenajarea interioară a salonului restaurantului

### Spațiile pentru primire și servire

Spații pt primirea și servirea clienților au o importanță deosebită deoarece creează prima impresie clientului asupra unității respective.

a) Intrarea în unitatea de cazare și alimentație îndeplinește în principal două funcții: asigură intrarea și ieșirea din unitate și constituie loc de întâlnire sau așteptare pentru clienți. Accesul într-o unitate poate fi direct din stradă sau din holul hotelului. La unitățile de categorie superioară, intrarea din stradă se face prin holuri dotate cu spații pentru așteptare, garderoba și grupuri sanitare pentru clienți.

b) Grupuri sanitare separate pentru clienți și personal, menținute într-o stare de curatenie ireproșabilă, asigură o bună impresie privind gospodărirea unității respective. Toaletele trebuie proiectate și realizate conform reglementărilor existente, îndeplinind următoarele cerințe: compartimente cu cabine separate pentru bărbați și femei echipament minim din dotare; scaune, wc, pisoare, chiuvete, suporturi pentru hârtia igienică, uscătoare pentru mâini.

c) Garderoba unităților, de categorie superioară trebuie să aibă spații amenajate corespunzător, pentru păstrarea îmbrăcămintei (paltoane, pardesie). În unitățile de categorie inferioară pot fi asigurate cuiere aplicate, sau mobile așezate direct în salile de consumație. Garderoba se amenajează în imediată apropiere a intrării, ea având capacitate corespunzătoare numărului maxim de locuri. Aici trebuie să existe numere de ordine (fise sau jetoane) înmânate clienților la sosire, dacă lasă ceva la garderoba, la plecare clienții le restituie și își iau lucrurile. La garderoba se poate amenaja un stand de vânzare a produselor din tutun, a diverselor obiecte (amintiri, cadouri) a presei. De asemenea la garderoba trebuie să existe perii pentru haine și încălțăminte.

d) Salonul restaurantului

Este locul în care clienților li se servesc preparate culinare și băuturile solicitate. Acesta trebuie să fie confortabil, intim și ușor de exploatat. Distribuția lui trebuie să asigure



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

intimitatea necesară, să lase fiecărui client senzația că ocupă cea mai bună masă, că serviciul din salon nu-l deranjează ci dimpotrivă îl delectează. Este recomandabil ca saloanele să fie amplasate să evidențieze peisajul inconjurator sau când nu există o astfel de posibilitate să se recurgă la diverse soluții prin efecte de sunet, lumină și culoare pentru a crea o ambianță plăcută în strânsă concordanță cu tipul și profilul unității dând posibilitatea clienților să se simtă bine, să se relaxeze.

De aceea, mai ales în cazul saloanelor mari în care se asigură servicii concomitente pentru grupuri sau acțiuni diferite este necesară compartimentarea acestora prin soluții decorative adecvate. Poziția salonului în comparație cu spațiile de producție și anexe va fi stabilită rațional, saloanele să fie pe cât posibil ferite de zgomote, dar situate cât mai aproape de secții și la același nivel cu acestea.

e) Secția bar servicii asigură executarea comenzilor făcute de chelneri cu toate sortimentele înscrise în lista de bauturi a unității. Sunt necesare condiții pentru depozitarea în siguranță a marfurilor și ambalajelor, pentru răcirea bauturilor. Dotarea după caz, cu camere sau dulapuri frigorifice, mașina de fabricat cuburi de gheață, storcător de fructe și citrice, teșghea de bar, rafturi și dulapuri pentru prezentarea și depozitarea sticlelor cu bauturi, a tavilor cu diferite pahare, mașina pentru scos dopuri și celelalte ustensile și utilaje necesare servirii corecte a tuturor sortimentelor oferite, inclusiv afigurarea măsurilor de capacitate, oficial marcate. În unele unități mai mici, secția bar servicii poate fi comasată cu o altă secție sau sortimentele oferite se preiau de la barul existent în spațiile de servire.

f) Oficiul este spațiul care face legătura între saloanele restaurantului, secțiile de producție și anexe. De regulă în oficiu se găsesc amplasate: bucatăria, secțiile bar servicii, cofetăria-pătiseria, spalatoarele de veselă, pahare, tacamuri, patial sau camera pentru masa personalului, și unele dotări ca: rafturi-dulap pentru păstrarea inventarului curat, dulap pentru încălzit veselă, mașini de prăjit pâine, mașini pentru fabricat cuburi de gheață, mese de sprijin pentru pregătire după caz, a teancurilor de farfurii sau a platourilor (tavilor) cu preparate sau bauturi ce se duc în salon. La amenajarea / organizarea muncii în oficiu se va avea în vedere, obligatoriu, evitarea interferării circuitului salubru al preparatelor și bauturilor servite cu cel insalubru al inventarului de servire utilizate

în saloane.

Subliniem, necesitatea asigurării unei dotări specifice și stabilirii unui flux tehnologic optim în spălare, pentru a se putea asigura executarea corectă a lucrărilor de întreținere și curățare a inventarului utilizat.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

### 1.3. Amenajarea exterioară a salonului restaurant

Construcția unei unități de alimentație, trebuie să fie astfel proiectată și realizată, încât să asigure condiții corespunzătoare atât pentru desfășurarea activității de servire, pregătirea produselor, păstrarea alimentelor și băuturilor, cât și pentru alte utilități gospodărești, sociale sau administrative, răspunzând tuturor imperativelor profesionale vizând funcționalitatea și integrarea în ansamblul arhitectural al zonei unde sunt amplasate. În mod concret, la construirea sau amenajarea unităților de alimentație publică trebuie să avem în vedere o serie de factori deosebit de importanți, cum ar fi, între alții, funcționalitatea și caracteristicile fiecărui tip de unitate; asemenea factori determină soluțiile pentru realizarea construcției și a instalațiilor tehnice aferente.

Construcția, partea cea mai importantă a unei investiții suportă mai greu modificări sau transformări ulterioare, fapt ce presupune stabilitatea unui plan general de construcție, care să răspundă cerințelor momentului și în perspectiva din punct de vedere al arhitecturii, al confortului și al funcționalității specifice pentru ca activitatea să se desfășoare în condiții optime, normale. Se are în vedere asigurarea spațiilor pentru servire, pentru producție culinară și asigurarea stocurilor de marfuri: saloane, bucătării, camere de pregătiri preliminare, laboratoare, depozite și magazine de mână, birouri, spalatoare, unități social-administrative pentru personal. O atenție deosebită trebuie acordată dimensionării suprafețelor comerciale totale ale unităților de alimentație. Acestea, evident, diferă în funcție de tipul și profilul unității, categoria de preț practică, numărul de locuri la mese (meniuri servite), amplasamentul și altele.

Pentru alegerea celei mai adecvate soluții constructive, se va ține cont de terenul disponibil, de posibilitățile de aprovizionare, de alimentație cu apă și energie, de existența condițiilor de evacuare a apei menajere și a deșeurilor, de specificul arhitectural al zonei, de tipul și profilul unității, de hoteliere se realizează pe mai multe niveluri, în general cele superioare sunt destinate spațiilor de cazare, parterul unităților de alimentație, bucătăriilor, magazinelor de mână, birourilor, iar subsolul, instalațiilor tehnice centrale spațiilor pentru depozitarea marfurilor și materialelor, atelierelor și unităților pentru personal. Dacă sistemul constructiv adoptat nu oferă condițiile necesare respectării cerințelor funcționale ale unităților respective, în spațiile de la nivelurile inferioare ale clădirilor, construcția va putea fi extinsă, cu condiția ca aceasta să nu constituie o zonă de nocivitate pentru cei ce locuiesc la nivelurile superioare ale clădirilor. Pentru a avea condiții optime de funcționare restaurantele trebuie să dispună de instalațiile tehnice necesare: electrică, încălzire, sanitară, ventilație precum și o dotare corespunzătoare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"



#### 1.4. Asigurarea confortului în salonul de servire

Saloanele pentru servire indiferent de tipul și mărimea lor trebuie astfel concepute și realizate încât să asigure o bună primire a turiștilor, efectuarea unor servicii în concordanță cu tehnologia de servire și punerea în valoare a preparatelor și băuturilor oferite.

Asigurarea confortului constituie o altă cerință ce se are în vedere la organizarea interioară a saloanelor. Pentru aceasta, în saloane trebuie asigurate condiții igienice necesare, aranjarea corespunzătoare a meselor în așa fel încât clienții să aibă senzația că ocupă locul cel mai bun din cadrul unității.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

De asemenea decorul floral are o deosebită importanță, el netrebuind să lipsească din nici un salon. Intimizarea saloanelor mari se poate face prin mai multe procedee dintre care amintim:

impartirea acestora în saloane mai mici

crearea de separări de-a lungul peretilor

crearea unor etaje parțiale

realizarea unor suprafețe denivelate.

Tot pentru intimizare se pot utiliza unele materiale decorative, cum ar fi:

materialele structurale (detalii din lemn, metal, beton, sticlă și diferite elemente din sticlă, materiale plastice, zidărie aparentă).

Finisări specifice realizate prin tencuieli, tapiserii, capitonari, lambriuri etc.

Intimizarea se mai poate realiza și cu ajutorul unui mobilier diversificat ca formă și culoare, folosirea plantelor ornamentale, utilizarea unor carucioare sau miniexpoziții de prezentare, folosirea grinzilor, a draperiilor și a armoniei de culori. Pe lângă intimizarea saloanelor diversificarea acestora capătă tot mai mare importanță mai ales în cadrul unității din cadrul aceluiași hotel unde sunt necesare diferite tipuri de saloane.

În țările cu tradiții în arta culinară se constată o scădere a preferințelor pentru meniuri tradiționale la carte în favoarea unor meniuri rapide, mai simple și mai puțin costisitoare. Din acest motiv, saloanele de capacitate mare și meniuri sofisticate sunt din ce în ce mai puțin apreciate de clienți.

În cadrul unui complex hotelier sau de alimentație publică întâlnim următoarele tipuri de saloane:

- saloanele de restaurant clasic, realizate printr-o diversitate de soluții constructive, arhitecturale și funcționale și care oferă clienților servirea principalelor mese din zi, precum și servicii la carte sau servicii comandate

-saloane de mic dejun



UNIUNEA EUROPEANĂ



## FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

-salioane pentru banchete cu utilizari multiple, seminare, reuniuni, congrese, cocktail-uri, receptii etc

-salioane cu specific sau specializate în funcție de profilul unității și structura sortimentală: crama, braseria, lacto-vegetarian, pescarească, vânătorească etc.

-salioane cu profil divers: berarie, rotiserie, bodega, ceainarie etc.

O altă importanță în crearea ambianței o constituie iluminarea care se face direct sau indirect (prin mascarea aparentă a sursei de lumină) sau chiar natural, în funcție de ambianța care se vrea a fi creată. Pentru a se asigura o ambianță plăcută necesitățile de ordin cantitativ, respectiv lumina să fie suficientă, calitativ și să nu deranjeze prin străluciri supărătoare sau nuanțe necorespunzătoare de culoare. Este preferabil pe cât posibil să se utilizeze lumina naturală atât în spațiile de producție cât și în cele de servire a clienților.

Lumina poate fi apreciată ca fiind caldă - cu nuanță spre galben-roșu sau rece - lumina cu nuanță verde-albastru.

La alegerea tipului de iluminare artificială într-o unitate de alimentație publică se va ține seama de culorile din interiorul încăperii respective. Stabilirea culorilor depinde de atmosfera pe care vrem să o cream folosind culori calde sau reci.

Acustica trebuie astfel proiectată și realizată încât să asigure în spațiile de servire o sonoritate favorizând conversațiile și spectacolele de amuzament (concerte). Aceasta presupune găsirea unor modalități de atenuare a zgomotelor prin soluții constructive, decorațiuni interioare, “tratarea” tavanului, peretilor și pardoselii. Finisajele interioare trebuie să asigure intimitatea necesară și să fie realizate din materiale rezistente la uzură, ușor de întreținut și cu cheltuieli minime de întreținere și exploatare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## CAPITOLUL II

### DECORAREA SPATIILOR DE SERVIRE ÎN FUNCȚIE DE TIPUL ȘI PROFILUL RESTAURANTULUI

Restaurantele se împart în mai multe feluri fiecare având un anumit tip de decor și fiind amenajate diferit.

Dotarea cu mobilier și utilaje constituie o problemă destul de delicată deoarece este particularizată pentru fiecare caz, în funcție de profilul și tipul restaurantului. Pe lângă cerințele de ordin estetic, mobilierul va corespunde unor exigențe funcționale, ergonomice și financiare. Asigurarea personalității fiecărui restaurant este o chestiune de gust, de rafinament, de creativitate a fiecărui investitor în acest domeniu.

#### 2.1. Metode și forme de organizare ambientală a restaurantului

##### *Rolul și importanța ambientării în prezentarea unității.*

Fiecare unitate de alimentație și cazare, indiferent de profilul funcționării trebuie să acorde o importanță deosebită a modului de prezentare a exteriorului unității, a holului de intrare și a saloanelor de servire, sub aspectul ambianței decorative care se poate realiza într-un design de prezentare plăcut.

În acest sens, se asigură de la prima vedere, personalitatea și calitatea serviciilor aplicate de întregul personal al unității (complexului).

Aspectul exterior decorativ al unității nu se limitează în general la rezolvarea cât mai judicioasă a funcțiilor respective, ci se caută în special crearea unei ambianțe deosebite de restul clădirilor și spațiilor comerciale.

**Amenajarea exterioară a unității** cu elemente care se regăsesc și în direcțiunile interioare (de bun gust), ajută la personalizarea unității a restaurantului (complexului) asigurând profitul și rentabilitatea unității.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

Preocuparea în mobilarea și decorarea interioară a unității (clasice sau cu specific), este cu atât mai pronunțată cu cât unitatea are un anumit specific în ceea ce privește natura de funcționare precum și sortimentele de preparate oferite în servire.

Florile și plantele ornamentale, constituie unul din factorii importanți în decorarea interioară a spațiilor de primire (holuri), a spațiilor de servire (saloane) și a spațiilor de cazare (holuri hotel, camere hotel etc.).

Realizarea unor mici casete florale, interioare, de fantani arteziene, în care vegetația naturală este ingenios imbinată cu cea artificială, de o calitate ce o face aproape imposibilă de diferentiat, sunt apreciate și asigură de fapt atmosfera de care turistul (consumatorul) are nevoie la intrarea în unitate și solicitarea serviciilor de profil al acestor unități.

Un efect important asupra consumatorilor (turistilor) îl are ansamblul de mici obiecte care completează mobilierul specific al holului de intrare, al salii de servire, al hotelului, care pe lângă aspectul lor plăcut denotă grija deosebită a manageriatului și întregului personal al unității.

Tabelurile cu peisaje montate, maritime, delta, sau cu teme istorice locale, preocupări meșteșugărești (vinificație, ceramică), pe lângă aranjamentele florale. Plantele decorative, o tapiserie prețioasă, o oglindă cu o ramă deosebită contribuie de cele mai multe ori la o intimitate, căutată de foarte mulți consumatori (turisti) interni sau externi.

### ***Tehnici de decorare și prezentare a unității și salii de servire***

Decoratiunile florale exprimă întodeauna sentimente deosebite pentru lucrătorii care asigură serviciile în relațiile cu turiștii (consumatorii), astfel încât trebuie să găsească cele mai corespunzătoare soluții de selectare a variantelor de flori și plante ornamentale, asigurând prin acestea o ambianță, intimă, destindere și reconfortare a consumatorilor din restaurant pe timpul mesei.

Aranjamentele și decoratiunile florale, implică o cunoaștere a principalelor elemente de decor, precum și materialelor necesare de completare.

În tehnica de decorare, se folosesc în general aranjamente florale în care se introduce flori selectate, frunze de ferigă, crengute de brad și alte plante care să armonizeze aranjamentul (stuf, spice de graș, coaja de copac, mușchi, scoici, melci, pietre de râu și pietricele, crengute uscate etc.).



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

În scopul realizării unor aranjamente deosebite se vor folosi flori și plante cele mai selectate: de seară, de câmp, de pădure, de munte, astfel încât să confere o armonie și un colorit plăcut. În acest sens, la realizarea aranjamentelor florale, sunt necesare obiecte și ustensile specifice de lucru cum sunt: foarfeci speciali pentru tăiat crengute, muguri, frunze; sarmă specială, instalație specială de vaporizare pentru întreținerea prospețimii florilor, cutite speciale bine ascuțite, clești diferiți pentru prelucrat sarmurile, bureți speciali în care se fixează florile și vasele speciale de aranjat și prezentat florile, confecționate din porțelan, faianta, ceramica, cristal – vase speciale de masă; vase speciale de hol și saloane – casete speciale de porțelan, faianta, ceramica de diferite forme mici, pentru mese, în saloane, pe birouri; casete speciale (jardiniere) din porțelan, ceramica plastic pentru moduli mobile de compartimentare a salonului pentru diferite ocazii. În funcție de vasul în care se montează aranjamentul floral, trebuie să se asigure în anumite cazuri și alte obiecte care trebuie să se încadreze ca model, material, culoare cu vasul inițial, situație în care se pot folosi și alte obiecte cu specific fiecărei unități (de lemn, împletituri în rachita, din fin, inox, sticlă, bronz etc.), stergare, care reprezintă un element de decor clasic, aranjat pe mese obișnuite sau aranjate special la mesele festive, stergare și alte obiecte cu specific local sau național etc.

Pentru aranjarea caselor (aranjamentelor florale), se folosesc suporturi naturale, din mușchiul de pădure, rocile calcaroase și pământul argilos, precum și suporturi artificiale, din pasta sintetică (bureți) și pasta specială pentru amestec cu apă, grilaje din metal sau plastic subțire, ce pot fi modelate mai ușor în vase de prezentare; conuri (cornete) cu orificii de diferite mărimi ce permit aranjarea decoratiunilor florale pe verticală.

Toate aceste suporturi se vor realiza corespunzător vaselor alese pentru montarea decorului floral. În vederea realizării aranjamentelor florale în spațiile de așteptare (de primire – holuri) saloanele din restaurant, camerele de cazare, se recomandă în acest sens, să intrunească condițiile de igienă, aerisire, lumanare naturală, alimentate cu apă la temperatura camerei, etajere și locuri speciale de amplasare, fără a incomoda trecerea consumatorilor și lucrătorilor în procesul servirii și să prezinte în special ambientul.

## 2.2. Ocazii și evenimente deosebite în ornare și decoratiunile de prezentare.

În vederea unei bune reușite, pentru stabilirea aranjamentelor și decoratiunilor, în prima etapă se stabilește forma de imprimare și de prezentare a aranjamentului, imaginea propusă de realizat, ocazia și sezonul pentru realizarea acestora, cu caracter permanent, sezonier sau obișnuit în unitate etc.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

În etapa următoare se acordă o atenție deosebită organizării cu toate elementele prevăzute în sortiment, calitatea și cantitatea, urmând etapa de montare, în care se stabilesc vasele, suporturile, pregătirea florilor, plantelor, materialelor și în special spațiul bine aerisit unde se realizează și se prezintă aranjamentele.

În aranjamentul floral se pot folosi flori dintr-un singur sortiment sau din două precum și mai multe combinații, ca sortiment și culoare care trebuie să creeze ambientul între aranjamentul floral, plantele decorative, culoarea peretilor, a fetelor de masă, covoarelor, mochetelor, draperiilor etc.

În vederea realizării aranjamentelor și decoratiunilor florale, trebuie cunoscute armoniile culorilor și combinarea acestora.

Exemplu: monocromia, în care se încadrează aceleași flori (sortiment și culoare), de gradele de culori, în care se armonizează cu decoruri diferite de culori apropiate, policromia, fiind incluse în special culorile reci (verde – galben, bleu – verde, violet – roșu).

La stabilirea culorilor, se are în vedere și ocazia evenimentelor pentru care se prezintă ornamentele și simbolurile culorilor. **Rosu** reprezintă pasiunea și dragostea de viață, **galbenul**, reprezintă fericire, optimism, este o culoare înviitoare, **portocaliu**, semnifică o căldură și intimitate de apropiere, **albastru**, semnifică seriozitate, este o culoare rece, creează liniștea interioară, calmantă, **violetul**, reprezintă sobrietatea, prietenie, fiind folosit în deosebi la mesele festive, **verdele**, în special cel deschis, sugerează calmul, speranța, siguranța, senzația de odihnă, iar frunzele verzi se armonizează cu toate culorile, **albul**, semnifică pasivitatea, florile albe se combină cu toate culorile și evidențiază frumusețea acestora.

Ținând cont de armonia și culorile florilor, aranjamentele florale, se pot realiza în funcție de următoarele ocazii:

La mese festive (banchete, aniversări de diferite ocazii, recepții, dineuri e.t.c).

**Banchetele** fiind mese organizate la finalizarea cursurilor de studii (profesionale, liceale, universitare, postuniversitare, precum și revederea colegială peste 10, 20, 30, 40 ani), masa denumită agapă, situație în care se aranjează în diferite forme comune (fileuri de 12-14 persoane), în prim-planul meselor se prezintă masa oficială, cu decorul corespunzător (în special latura vizibilă) décor ce se poate realiza cu petale de flori pe tablă și frunze, ferigă, garoafe, fixate în diferite forme placute în fața mesei, florile montate pe suporturi



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

(aranjamente florale), cosuri și vase cu flori în fața meselor sau în diferite locuri în salonul de servire.

**La mesele de recepție** se realizează printr-un décor floral voluminos, de calitate, se așază la intrare în sala de recepție, folosindu-se multiple flori și frunze care permit prezentări variate, armonizate cu dimensiunile mobilierului și înălțimea salii. Masa de recepție fiind amplasată într-o singură formă (fileu), și fără scaune, se va decora pe ambele părți cu frunze, garoafe, feriga, în forme placute, iar pe mijlocul tablei de masă se poate decora în linie continuă cu garoafe, feriga etc.

**Mese de dîneu**, reprezintă mese oficiale și se are în vedere decorarea mai sobră, cu flori mai deosebite cum sunt: orhideele, trandafirii, lalelele, etc., care pot fi prezentate în vase speciale de cristal sau în tuburi speciale din sticlă de diferite forme închise cu apă, precum și aranjamente speciale cu flori pe mese, însoțite de sfesnice cu lumanări aprinse.

La mesele pentru ocazii diferite, ornamentele se realizează corespunzător evenimentului organizării mesei.

La masa de aniversare a copiilor, decorul va fi realizat din flori albe sau culori deschise, cu panglici colorate și alte obiecte adecvate vârstei (jucării).

La masa de logodnă, sau căsătorie, se vor prezenta aranjamentele de culori vesele (alb, roz, galben pal) la intrare și pe mese, în special la masa oficială (năși, miri).

La masa de aniversare a nuntii de argint sau de aur, aranjamentele pot fi montate și prezentate cu flori diferite care pot conține spice de grai, de secară, cu o tentă argintie sau aurie.

**La masa de anul nou, Revelionul**, în prim-planul salii de servire se va monta și ornamenta bradul, combinat cu aranjamente florale, pe mese și în decorul salonului, cu vasc, ramuri de brad, completate de sfesnice cu lumanări, fructiere, etc.

În unitățile reprezentative, complexe de alimentație și hoteluri, activitatea de decorări florale, se încredințează persoanelor care s-au specializat în aceste operații, cărora le plac florile și au simțul artistic în combinarea formelor și culorilor florare.

În același timp, personalul se va ocupa de întreținerea permanentă a ornamentelor florale, prin menținerea umidității stropire completarea nivelului de apă în vase sau saturarea cu apă a bureților, stergerea frunzelor cu un burete umed, a plantelor decorative, înlăturarea frunzelor și florilor ofilite, înlocuirea plantelor (florilor) depreciate.



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

Decoratiunile de ambianță, creează un mediu plăcut în toate spațiile de intrare (holuri, culoare), saloane de servire, întrebuintându-se în acest sens jardinerie cu flori, vase speciale de ceramică, plastic, în suporturi speciale cu plante verzi și înflorite, varietăți de culori și degradeuri. Se pot folosi jardiniere din fire forjate, de faianță, ceramică, împletituri diferite, totul în concordanță cu specificul arhitectonic al unității.

Decorul de ambianță, asigură intimitatea necesară în special în spații mari.

Acesta poate alterna și cu o fantană arteziană, împrejmuțată de flori și plante urcătoare în trepte, cu tasnituri de apă în diferite forme plăcute, care îmbogățesc atmosfera aerului, și cursul apei creează o deconectare specifică ambientală.

## 2.3. Modalități de amenajare și decorare a restaurantelor clasice,

specializate și cu specific.

**Restaurantul clasic** este o unitate gastronomică ce funcționează independent sau în cadrul complexului de cazare, cu o frecvență a consumatorilor obișnuiți, localnici, cu servicii la carte în toate etapele zilei și mese organizate, sau amplasate în trasee și stațiuni turistice, cu asigurarea serviciilor de servire a consumatorilor.

Aceste unități prin profilul de compartimentare, de dotare, prezentare, funcționare, și aplicarea serviciilor la masă sunt asemănătoare pe plan național și internațional, din care mai fac parte: barul de zi, barul de noapte, braseria.

Iluminatul, decoratiunile, ornamentele, tablourile cu teme diferite creează o ambianță plăcută a mediului interior din unitate, oferind consumatorilor posibilitatea de a consuma preparatele din meniu în condiții de confort plăcut.

Construcția și instalațiile sunt realizate din materiale rezistente. Ele oferă acces pentru autoturisme, garaj/parking descoperit, emblema și firmă luminoasă; de asemenea au hol cu garderoba și grup sanitar pentru clienți, intrare separată pentru marfuri și personal, circuit corespunzător între spațiile de servire, producție și depozitare, bucatărie proprie și spații de depozitare dimensionate corespunzător capacității unității, ventilație, încălzire centrală, apă caldă și rece și iluminat incandescent.



UNIUNEA EUROPEANĂ



## FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

Prin ambianța mediului interior se oferă consumatorilor posibilitatea de a servi masa în condiții de confort și liniște, cu servicii care se asigură la masa de lucru cu înaltă pregătire profesională.

Amenajările interioare și dotarea se prezintă în felul următor:

- Pardoseala este din marmură sau parchet.
- Peretii sunt fie tapisați cu materiale de calitate superioară, lavabile sau semi-lavabile, fie varuiți.
- Perdelele sunt din țesături fine iar draperiile sunt din materiale în concordanță cu ansamblul localului.
- Decoratia interioară este adaptată caracterului saloanelor;

mobilierea este unitară ca stil, din lemn/furnir de calitate bună, în număr, formă și stil caracteristic fiecărui salon, lăsând posibilitatea unei intimizări (separare) și a unui cadru ambiant prin iluminat individual la mese, decorațiuni florale etc.

- Gheridoanele, consolele, carucioarele de prezentare, lămpărele, placile sofante sunt corespunzătoare numeric și calitativ;

vesela este din porțelan cu decorații deosebite sau emblema unității;

platourile sunt din alpaca argintată sau porțelan, asortate cu restul veselei;

tacamurile sunt din inox argintat în funcție de categoria unităților,

corespunzătoare ca tip și ca număr structurii preparatelor ce se servesc;

există seturi complete de pahare din cristal sau sticlă de calitate superioară.

- Lenjeria (fetele de masă, naproanele, servetele) din materiale textile de calitate superioară, având imprimată emblema unității.

- Listă separată (carte du jour) pentru micul dejun, prânz și cină, cuprinzând preparate și bauturi, imprimate în limba română și într-o limbă



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

de circulație internațională; pentru mese festive, banchete, manifestări diverse; meniurile se tipăresc pe imprimări speciale cu grafică adecvată.

**Barul** este unitatea de alimentație publică cu program de zi și de noapte în care se servește o gamă diversificată de băuturi alcoolice și nealcoolice și o gamă restrânsă de preparate culinare. Cadrul ambiant poate fi completat cu program artistic, audii muzicale, video tv etc. Este o unitate importantă cu un grad de confort special, aplicând prețul cu cote speciale de adăugare în funcție de amplasare, construcție, dotare, programe artistice.

**Barul de zi** poate fi amplasat, fie în salonul de servire, fie pe marginile laterale ale salonului, astfel încât tețgheaua bar și forma de prezentare a acestuia, poate avea diferite forme cât mai estetice (patrat, rotund, dreptunghiular, semicircular, linie dreaptă sau zig-zag), cu băuturile expuse pe rafturi. În fața barului se pot monta scaune înalte-**calareți**, servirea se realizează direct din bar sau prin ospătar.

Programul de funcționare a barurilor de zi poate fi cuprins între orele 10-22, pentru a asigura un confort plăcut consumatorilor, barul de zi dispune de posibilități de deconectare (muzică de diferite genuri, casete video, televiziune, jocuri mecanice și alte posibilități de deconectare).

**Barul de noapte**, este o unitate clasică, cu caracter distractiv, cu un program de noapte cuprins între orele 22-04, prezentând programe de varietăți și divertisment, music-hall, precum și programe de coregrafie, iluzionism, solisti vocali de diferite genuri de muzică.

Poziția de amplasare a salonului pentru barul de noapte, se recomandă în forma de amfiteatru, așa încât din toate unghiurile să se poată viziona programele artistice. Amenajarea interioară se impune cu lumini speciale de formă și culori schimbătoare în timpul programelor (oragă de lumini, instalații de amplificarea sunetului cât mai performantă, protecție de filme, etc.).

Servirea se realizează la masa consumatorilor de către ospătari, barmani, aplicând diferite forme și sisteme de servire.

**Restaurantele cu specific local** (romănesc), crama (mustarie de sezon), han, sura, coluba; aceste unități gastronomice se deosebesc, prin construcția (arhitectura), interioară și exterioară, finisaje, elemente decorative din obiecte textile (stergare, îmbrăcăminte tradițional-locală), veselă din ceramica (cani, ulcioare, farfurii etc.).

**Restaurantele cu specific** cuprind unități gastronomice ce pun la dispoziția clienței un sortiment specific de preparate și băuturi, în condițiile unor amenajări și dotări adecvate



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

fiecarui profil. În această categorie includem unitățile tradiționale: han, crama, coliba, sura, și alături de ele, pe cele cu specific regional: moldovenesc, dobrogean, banatean etc.

Acestea se individualizează bine deoarece la construcția lor se utilizează materiale necesitănd o prelucrare sumară, cum ar fi piatra, bolovanii de rău, lemnul brut sau prelucrat, caramida, trestia, stuful etc. Dotarea, firma, amenajările, iluminatul se încadrează de asemenea în specificul unității: o sura va avea scaunele din lemn cioplit, pereții ornamentați cu blănuri de animale, stergare, vase de ceramică cu motive naționale, tacamuri cu maner din os sau lemn, naproanele și servetele din pânză de în cu decorațiuni adecvate. Preparatele culinare oferite sunt caracteristice bucătăriei românești sau specific regionale. Sunt servite vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, utilizându-se ulcioare, cafele, cani, cesti etc. Serviciul se asigură prin chelneri cu calificare superioară, uniforme fiind confecționate în raport cu specificul fiecărei unități: costum de daci, de români, ciobănesc etc. Se recomandă utilizarea unor formații orchestrale (taraf de lautari) și organizarea de programe artistice adaptate specificului, pe diferite teme folclorice.

**Restaurantul specializat**, servește un sortiment specific de preparate culinare și băuturi în condițiile unei amenajări și dotări clasice sau adecvate structurilor sortimentale care formează obiectul specializării.

**Restaurantul pescăresc**, este o unitate gastronomică ce se caracterizează prin prezentarea și servirea în principal a sortimentelor de specialități culinare din pește. Unitatea se prezintă în ornamentare cu obiecte sugestive din activitatea de pescuit și de prelucrarea pestelui (plase, navoade, undițe, lansete etc.), iar unitățile de alimentație, organizate pe malul apelor de pescuit, se pot amenaja cu specific de *cherhana*.

În interiorul unui restaurant cu specific pescăresc întâlnim obiecte decorative din lemn care nu trebuie să lipsească de pe pereții oricărui restaurant cu specific pescăresc. Decorațiunile pot fi completate cu peisaje reprezentând bărci și pescari precum și plase pescărești.

**Restaurantul vanătorească**, este organizat pe principiul restaurant clasic având anumite particularități prin amenajare, dotare și îmbrăcăminte personalului care organizează serviciile. Asigură un confort și o atmosferă plăcută consumatorilor prin diferite amenajări interioare specifice cu decorațiuni și învelțuri vânătorești (trofee, costume, arme de vânatoare, blănuri).



UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finantat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## STUDIUL DE CAZ - Hotel Carpați

Situat pe malul râului Săsar, care străbate orașul Baia Mare separând zonele rezidențiale de centrul nou și cel vechi, centrat de Turnul lui Ștefan cel Mare, Hotel Carpați te impresionează prin dotări, confort, verdețură și liniște. Baia Mare, înconjurată de un peisaj fermecător, oferă un sejur unic și acces la tradițiile maramureșne atât de frumoase și bine păstrate. Hotelul Carpați oferă cea mai bună cazare oaspeților săi în: 2 apartamente, 12 camere matrimoniale, 45 camere duble, 35 camere single, toate dotate cu televizor color, minibar și aer condiționat. Toate serviciile sunt la standarde internaționale de 4 stele.

### FACILITĂȚI HOTEL

La dispoziție se mai află: un restaurant cu 300 locuri având o excelentă bucătărie românească cu specific tradițional maramureșean, un salon mic dejun, bar, sală de conferințe, wi-fi hi-speed gratuit în restaurant, în sala de mic dejun, în hol și în bar, office center gratuit, fitness, masaj, saună, o terasă cu 100 de locuri, foisor cu 50 locuri, o parcare păzită.

Prin poziția centrală, **Hotel Carpați** oferă acces rapid către toate punctele de atracție turistică dar și către locațiile de interes pentru cei ce călătoresc în interes de afaceri.

Clasificat la 4 stele **Hotel Carpați** oferă facilități de cazare complexe completate de primirea și servirea profesională a musafirilor.

Hotelul dispune de 94 spații de cazare structurate în camere single, double twin (cu 2 paturi) și matrimoniale, apartamente. Spațiile de cazare dispun de aer condiționat, minibar, tv color și cablu tv, cutie de valori digitală în fiecare cameră.

Restaurant propriu unde se poate lua masa atât pentru clienții fideli, cât și turiști în tranzit.

Hotel Carpați prin personalul profesional instruit asigură sejururi excepționale chiar și pentru cele mai exigente gusturi.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

## FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iv:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"





UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale  
2014-2020

## FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-finanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"





UNIUNEA EUROPEANĂ



FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Proiect co-fințanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

**Axa prioritară 6:** „Educație și Competențe”

**Prioritatea de investiții 10.iV:** Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

**Obiectivul specific 6.14:** Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCDI

**Titlul proiectului:** „Practica de calitate în învățământul preuniversitar”

**Contract nr.:** POCU/633/6/14/133004

**Beneficiar:** COLEGIUL ECONOMIC "NICOLAE TITULESCU"

## Bibliografie

**Radu Nicolescu** - Tehnologia Restaurantelor, Editura Inter-Rebs, Bucuresti , 1999,

**Stere Stavrositu** - Arta servirii în restaurant, baruri gastronomie hoteluri pensiuni turistice

editura ARTA SERVICIILOR ÎN TURISM

**Ioan Pravat** – Organizarea și tehnica muncii ospatarului ANUL I și II.

**Radu Nicolescu** – Tehnologia activității în restaurant și bar Editura Sport-Turism, Bucuresti, 1981