**CARACTERISTICILE UNITĂȚILOR DE CAZARE**

**Hotelul** este structura de primire turistică amenajată în clădiri sau în corpuri de clădiri, care:

* Pune la dispoziția turiștilor camere, garsoniere sau apartamente dotate corespunzător
* Asigură prestări de servicii specifice
* Dispune de recepție și de spații de alimentație în incintă

Există mai multe tipuri de hoteluri:

**Hotel de afaceri**:

-dotat cu centre de afaceri, spații pentru conferințe, reuniuni, birouri de închiriat, săli polivalente

-amplasat de regulă în orașe

**Hotelul de vacanță**

-are spații de agrement, terenuri de sport, piscine, săli de fitness, gimnastică aerobică, cazinouri, cluburi, discoteci, baruri de noapte, săli de spectacol

-amplasat în zone de mare, munte sau alte zone cu potențial turistic bogat, stațiuni turistice

**Hotel balnear**

* Include bază proprie de tratament, dotări necesare persoanelor cu deficiențe fizice: rampă pentru invalizi, lifturi tip sanatorial, culoare mai largi, mânere de susținere înbaie.
* Amplasat înstațiuni balneare

**Hotel pentru sportivi**

* Dotat cu terenuri și săli de sport
* Amplasat în zone cu tradiție sportivă

**Hotel de tranzit**

-situat în apropierea gărilor, aeroporturilor, porturilor, agențiilor de voiaj

**Motelul**

Este situat de regulă în afara localităților, în imediata apropiere a arterelor intens circulate, dotată și amenajată pentru:

-asigurarea serviciilor de cazare și de masă pentru turiști

-parcarea în siguranță a mijloacelor de transport

-un sejur de 1-2 nopți

**Hotelurile pentru tineret** sunt structuri de primire turistică cu dotări simple, adaptate cerințelor caracteristice tineretului care:

-asigură servicii de cazare, masă, agrement, pe baza unor regulamente de ordine interioară specifice

-sunt amplasate, în general, încentre urbane universitare, stațiuni și alte zone turistice frecventate de tineret

**Hostelurile** sunt structuri de primire turistică ce se caracterizează prin faptul că:

-au o capacitate minimă de 3 camere sau apartamente dispuse pe un nivel sau pe mai multe niveluri, în spații amenajate, de regulă în clădiri cu altă destinație inițială decât cea de cazare turistică.

**Cabanele turistice** sunt stucturi de primire turistică de capacitate redusă care:

-asigură cazarea, alimentația și alte servicii specifice necesare turiștilor aflați în drumeție sau la odihnă în zone montane. În funcție de amplasamentul lor acestea pot fi:

- cabane situate în locuri ușor accesibile (altitudine sub 1000m)

-cabane situate în zone greu accesibile (zone montane izolate, fără acces auto)

**Cabanele de vânătoare și de pescuit** sunt structuri de primire turistică, de capacitate redusă, aplasate în zone bogate în fond cinegetic și de pescuit.

**Vilele** sunt structuri de primire turistică de capacitae relativ redusă care:

-funcționează în clădiri independente, cu arhitectură specifică

-sunt situate în stațiuni balneoclimaterice sau înalte zone și localități de interes turistic

-asigură cazarea turiștilor și prestarea unor servicii specifice

**Bungalow-urile** sunt structuri de primire turistică:

* De capacitate redusă, construite de regulă din lemn sau din alte materiale similare și din zidărie în zonele cu umiditate ridicată.
* Amplasate în perimetrul campingurilor, satelor de vacanță, ca unități independente în cadrul unor stațiuni
* Asigură cazarea turiștilor precum și celelalte servicii prestate de unitatea de bază, funcționând sezonier.

**Pensiunile turistice** au următoarele caracteristici:

* Au o capacitate de cazare de pânăla 10 camere
* Funcționează în locuințele cetățenilor sau în clădiri independente
* Asigură în spații special amenajate cazarea turiștilor și condiții de pregătire și servire a mesei
* Pensiunile agroturistice sunt pensiuni turistice care pot asigura o parte din alimentația turiștilor cu produse din producția proprie.

**Campingurile** sunt structuri de primire turistică destinate:

-să asigure cazarea turiștilor în corturi sau rulote

-amenajarea astfel încât să le permită turiștilor parcarea mijloacelor de transport, pregătirea mesei.

Amplasarea camingurilor trebuie să fie făcută în locuri de interes turistic, ferite de zgomot sau alte surse de poluare, precum și de elemente periculoase pentru sănătatea și securitatea turiștilor. Elementul de bază ale campingului este parcela de campare, aceasta reprezentând o suprafață de teren bine delimitată și marcată unde se poate parca mijlocul de transport și se poate instala cortul sau rulota.

**Căsuțele** sunt spații de cazare de dimensiuni reduse, realizate din lemn compuse de regulă dintr-o cameră și unmic antreu și terasă. Distanța dintre căsuțe este de minim 3 m, asigurându-se spațiul pentru parcarea unei mașini.

**Bungalow-urile** amplasate în interiorul campingurilor se clasifică odată cu acestea.

**Satul de vacanță** este un ansamblu de clădiri, de regulă vile sau bungalow-uri, amplasat într-un perimetru bine delimitat. Asigură turiștilor servicii de cazare, de alimentație și o gamă largă de prestații turistice suplimentare. Toate satelede vacanță vor avea o împrejmuire, accesul fiind dirijat și controlat.

**Popasul turistic** reprezintă o structură de primire turistică de capacitate redusă formată din căsuțe amplasate într-un perimetru bine determinat.

-asigură servicii de cazare și alimentație precum șiposibilități de parcare auto.

-dotarea și serviciile aferente sunt identice cu ale campingurilor deaceiași categorie, cu deosebirea că popasurile turistice nu dispun de teren de campare pentru amplasarea corturilor.

**Spațiile decampare** în gospodăriile populației au următoarele caracteristici:

-includ una sau mai multe parcele de campare, nu mai mult de10

-Capacitățile până la 5 parcele, grupul sanitar poate fi comun cu cel al gospodăriei

**Apartamentele sau camerele de închiriat în locuințele familiale sau înclădiri cu altă destinație** sunt structuri de primire turistică cu următoarele caracteristici:

-au un număr limitat de spații care oferă servicii de cazare și posibilitatea preparării hranei în bucătăria folosită exclusiv de turiști sau în comun cu locatarul.

-se pot organiza și spații special amenajate pentru prepararea hranei destinate exclusiv turiștilor

**Hanurile turistice** sunt unități tradiționale de cazare având următoarele caracteristici:

-reânvie atmosfera tradițională a vechilor hanuri, având soluții constructive, dotări, amenajări interioare în stilul vechii arhitecturi românești

**Complexele balneare** sunt structuri de primire turistică având următoarele caracteristici:

-asigură satisfacerea nevoilor de cazare, masă și cură balneară prin unități specializate de care sunt legate prin construcție

-oferă clientului posibilitatea să beneficieze de aceste servicii fără să fie nevoit să părăsescă complexul.

**BAZA TEHNICO-MATERIALĂ DIN UNITĂȚILE DE CAZARE**

Elementele bazei tehnico-materiale sunt construcțiile, instalațiile, mobilierul și dotările unităților hoteliere și unitățile de alimentație care intră în componența lor și reprezintă echipamentul unui hotel.

1. **Holul recepției** reprezintă punctul-cheie al circulației în hotel, cel care produce prima impresie, fapt pentru care trebuie amenajat corespunzător atât din punct de vedere funcțional cât și estetic.

De aceea, modul de organizare și amenajare a acestuia trebuie:

* Să asigure o circulație optimă a fluxurilor
* Să răspundă, în același timp, cerințelor estetice

Organizarea acestuia se realizează la nivelul următoarelor spații:

1. Spații de primire și așteptare
2. Spații pentru lectură
3. Spații pentru întâlniri și discuții
4. Spațiile recepție

**Spațiile recepției** includ:

-front desk-ul, biroul de schimb valutar

-back-office-ul (spațiile aflate în spatele recepției) – birourile recepției și ale administrației, camera de bagaje, camera pentru păstrarea valorilor, spațiile pentru păstrarea materialelor sportive

-grupuri sanitare

-cabine telefonice

-spații pentru telecomunicații

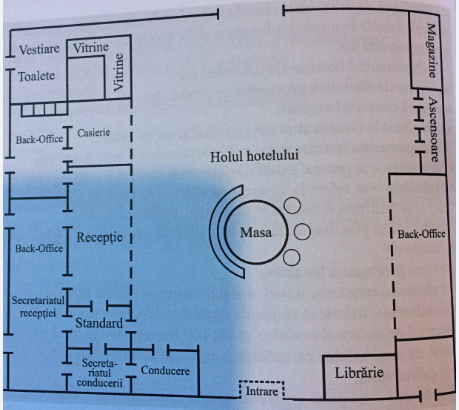
-garderoba

**Holul hotelului** trebuie să aibă legături funcționale cu restaurantul clasic, barul de zi, saloanele de frizerie, coafură, cosmetică, magazinele, sălile cu destinație specială, elemente de circulație pe verticală și orizontală.

Spațiile de la nivelul holului și dotările acestuia sunt următoarele:

1. Spații pentru primire și așteptare-canapele, fotolii, scaune,taburete
2. Spații pentru lectură – mese, scaune
3. Spații pentru întruniri și discuții- corpuri de iluminat, rafturi cu reviste, aranjamente florale
4. Spațiile recepției (front- office) – este o masă echipată cu instalații, aparate, mașini, ustensile și alte obiecte, astfel încât să ofere serviciile necesare clienților. Astfel pe partea dinspre exterior sunt primiți clienții, iar pepartea dinspre interior se desfășoară activitatea lucrătorilor hotelieri.
5. Spații comerciale- rafturi, vitrine, tejghele
6. Garderoba- cuiere, umerașe pentru haine, suport pentru umbrele
7. Cabina telefonică-telefon public
8. Grupuri sanitare

Exemplu de plan al unui hotel de 4 stele



1. **Spațiile de cazare și dotarea acestora**

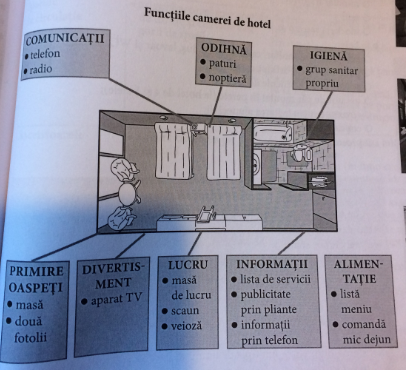
Spațiul de cazare este compus din trei elemente distincte:

* Vestibul – cuier, oglindă de perete
* Camera propriu-zisă- două paturi cu dimensiuni minime de 90x200 cm prevăzute cu pături, perne și lenjerie aferentă, noptiere prevăzute cu veioze, dulap prevăzut cu două module, masă cu două scaune, materiale publicitare, fotolii, măsuță cu două pahare, aer condiționat, telefon, mochetă, frigider
* Baie – cadă sau cuvă cu duș, bideu, W.C, lavoar,oglindă, suport obiecte sanitare,prosoape, halat de baie, papuci de unică folosință, uscător de păr,covoraș, coș de gunoi produse cosmetice.

Proiectarea, dimensionarea, echiparea și finisarea spațiilor de cazare trebuie să țină seama de asigurarea următoarelor funcții principale:

* Odihnă
* Servirea mesei
* Lucru
* Igienă
* Primire oaspeți
* Comunicații
* Informații
* Divertisment

Funcțiile camerei de hotel sunt prezentate în următoarea imagine:



**Echipamente specifice dintr-un hotel** – instalații termice, instalații de climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare

1. Instalațiile termice – asigură producerea căldurii, care apoi se distribuie printr-un agent termic fluid (apă, abur, aer cald, antigel)
2. Instalații de climatizare – asigură menținerea aerului dintr-o încăpere la o anumită temperatură, umiditate, puritate.
3. Aspiratoarele- pot fi folosite la curățarea oricărui tip de suprafață, folosind diverse ustensile atașate.
4. Mașinile de curățat și lustruit pardoseala – are o perie mare și mai multe perii mici care se învârt și curăță pardoseala.
5. Mașini de curățat mochete, covoare și carpete sunt folosite pentru curățarea profundă a carpetelor și mochetelor.
6. Mașini de spălat – sunt folosite pentru spălatul, curățatul lenjeriei hotelului
7. Uscătorul – este aparatul, mașina sau instalația folosită la uscarea artificială.

**CARACTERISTICI CONSTRUCTIVE ȘI FUNCȚIONALE ALE BAZEI TEHNICO-MATERIALE DIN UNITĂȚILE DE CAZARE**

Unitățile de cazare sunt construite, dotate și decorate pentru a răspunde unei cerințe de bază: satisfacția clientului. Acestea sunt concepute și organizate din punctul de vedere al spațiilor, în două părți distincte:

1. Spații destinate clientelei:

- spații de folosință comună exterioare

- Spații de cazare

- Spații de alimentație

1. Spații rezervate proceselor de producție și administrative:

* Spații de folosință comună exterioare și interioare
* Birourile personalului din cadrul diferitelor servicii
* Spații anexe
* Spații tehnice

1. **Spațiile destinate clientelei** sunt locurile în care circulă întreaga clientelă a hotelului, împreună cu personalul care își desfășoră activitatea în cadrul acestora.

A.1 **Spațiile de folosință comună** **exterioare** se grupează în două categorii:

* Acces auto și pietonal
* Alei pietonale și spații verzi
* Parcări
* Spații aflate la intrarea în hotel, scări, rampe destinate facilitării accesului persoanelor imobilizate, copertine

1. Spații cu funcții de ambientare: grădini, parcuri, elemente decorative

Spațiile de folosință comună interioare includ:

1. Spații cu funcție de primire-recepție

* Intrarea în unitate prevăzută cu perdea de aer cald sau rece
* Holul hotelului

1. Spații cu funcții comerciale, cum ar fi: birou de turism, birou rent –a-car, magazine diverse, saloane de înfrumusețare
2. Spații cu alte destinații

* Săli polivalente care se pot adapta și folosi pentru întâlniri, consilii, banchete, expoziții, seminarii și birouri.
* Spații cu funcții de agrement și sport interioare (fitness, piscină, saună, jocuri, biliard, cazinou, club, spectacole) ori exterioare (piscină, teren de sport,etc)

1. Spații destinate circulației: ascensoare, scări, aces restaurant, bar de zi, terase, holuri și culoare
2. Garaje

A.2 Spațiile de cazare

Se întâlnesc următoarele spații de cazare:

* Cameră cu pat individual – spațiu destinat folosirii de către o singură persoană, lățimea minimă admisă pentru pat fiind de 90 cm.
* Cameră cu pat matrimonial – spațiu destinat folosirii de către una-două persoane, cu lățimea minimă a patului de 140 cm.
* Cameră cu pat dublu – destinat folosirii decătre două persoane, cu lățimea minimă a patului de 160 cm.
* Cameră cu două paturi individuale
* Cameră cu trei paturi individuale
* Cameră cu patru paturi individuale
* Camere comune – cu mai multe paturi individuale
* Cameră cu priciuri – spațiul destinat utilizării de către mai multe persoane. Priciul este o platformă din lemn sau alte materiale pe care se asigură un spațiu de cel puțin 100cm lățime pentru fiecare turist.
* Garsonieră – spațiul compus din dormitor pentru două persoane, salon, vestibul, grup sanitar propriu
* Apartament – spațiul compus din unul sau mai multe dormitoare, sufragerie, vestibul, grup sanitar propriu

Lungimea paturilor este de minimum 200 cm în cazul hotelurilor de 3, 4, 5 stele și de minimum 190 cm în cazul hotelurilor de 1 și 2 stele.

În hotelăria internațională întâlnim și alte tipuri de spații de cazare: suite, camere alăturate (comunicante), duplex (spații de cazare organizate pe două nivele).

A.3 Spații de alimentație

Într-o unitate hotelieră se întâlnesc de regulă, următoarele tipuri de unități de alimentație:

* Restaurante (de diferite tipuri: clasic, specializat, cu specific, cu program artistic)
* Braseii
* Salon pentru mic dejun
* Salon pentru pregătirea și servirea micului dejun
* Baruri de zi și de noapte
* Cofetării

1. **Spații rezervate proceselor de producție și administrative**

Spații de producție:

* Bucătăria cu secțiile ei
* Laborator de cofetărie
* Carmangeria
* Spălătoria
* Curățătoria chimică
* Centrala telefonică
* Croitoria- lenjeria

Birourile personalului din cadrul diferitelor servicii:

* Spații anexe – locuri gospodărești în care au loc activități ajutătoare și complementare proceselor de producție
* Oficiile cameristelor
* Debaralele pentru păstrarea ustensilelor și a materialelor de curățenie
* Boxele gurilor de evacuare a lenjeriei
* Depozitele de mărfuri, frigorifice, de mobilier, de utilaje
* Curtea interioară și cea de serviciu
* Rampa de descărcare a mărfurilor și a materialelor
* Spațiile pentru depozitarea și colectarea gunoiului
* Vestiarele personalului
* Grupurile sanitare de serviciu
* Scările și ascensoarele de serviciu

Spații tehnice – locuri unde se produc elementele tehnice de energie și întreținere tehnică, care sunt esențiale pentru funcționarea celorlalte spații ale unității de cazare.

* Stația de alimentare cu apă potabilă
* Stația de evacuare a apelor uzate
* Centrala termică pentru apă caldă, aburi tehnologici și căldură
* Generatorul de energie electrică
* Tabloul de distribuție electrică de forță și iluminat
* Rezervoarele de combustibili
* Hidroforul
* Instalațiile de climatizare
* Atelierele de întreținere: construcții, mecanice, sanitare, căldură

**Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale**

Departamentul tehnic (intreținere) asigură buna funcționare a instalațiilor (sanitare, electrice, sisteme de încălzire și climatizare), echipamentelor, mobilierului, utilajelor și a instalațiilor de spălăorie și curățătorie, a unor servicii suplimentare, întreținerea utilajelor și a instalațiilor din bucătărie.

Întreținrea holului de primire (recepția) constă în următoarele activități:

**Zilnic**:

* Reamenajarea echipamentelor conform soluțiilor de amenajare interioară utilizate
* Debarasarea resturilor (gunoiului)
* Aspirarea
* Ștergerea prafului
* Aspirarea mobilei tapițate
* Curățarea și spălarea cu mopul a pardoselilor dure (gresie,marmură)

**Periodic**

* Spălarea geamurilor, ferestrelor, oglinzilor, tablourilor (săptămânal)
* Spălarea mochetelor (lunar)
* Spălarea draperiilor și mobilei tapițate (o dată la șase luni)

Spațiile de circulație asigură accesul spre spațiile de cazareși celelalte categorii de spații.

**Scările:**

* Curățarea de sus în jos, pe porțiuni
* Ștergerea prafului de pe balustrade
* Spălarea sau aspirarea treptelor în funcție de tipul suprafeței

**Holul de etaj**

* Spălarea sau aspirarea pardoselii
* Ștergerea prafului
* Aspirarea mobilei tapițate
* Culoarele se curăță pe porțiuni

**Ascensoarele –** asigură circulația pe verticală

* Ușile exterioare și zona butoanelor de apelare se șterg de praf și se lustruiesc
* Cabina liftului (în timp ce este blocată) necesită: îndepărtarea eventualelor gunoaie, ștergerea prafului și a eventualelor pete de pe pereți și tavan, spălarea podelelor sau aspirarea, scoaterea sau înlocuirea afișelor informative deteriorate.

**Spațiile de cazare** necesită următoarele activități de întreținere:

* Debarasarea resturilor menajere
* Verificarea inventarului camerei (eventualele lipsuri se anunță la recepție)
* Rearanjarea dotărilor conform amenajării standard a camerei
* Schimbarea sau aerisirea lenjeriei
* Curățarea, măturarea și spălarea balconului
* Aspirarea camerei
* Ștergera de praf și lustruirea mobilierului, a tablourile, a corpurilor de iluminat, a televizorului, a radiuoului
* Spălarea căzii, a faianței, a robineților, a paharelor
* Curățarea oglinzii
* Curățarea și dezinfectarea WC-urilor
* Spălarea podelei conform procedurilor
* Înlocuirea consumabilelor
* Spălarea periodică a mochetelor, a draperiilor, a perdelelor

**Spațiile anexe (destinate personalului) –** asigură desfășurarea activităților specifice. Acivitatea de întreținere se desfășoară asemănător,înfuncție de tipul spațiului.

**Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei materiale din unitățile – detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop**

**Săpunuri**

* Săpunul fulgi se utilizeză pentru spunadă în spălarea veselei și a tacâmurilor, în proporție de 1- 2 lingurițe fulgi la 2 l apă caldă; soluția obținută se omogenizeză.
* Săpunul lichid și tabletele se folosesc pentru întreținerea mâinilor, iar cel solid (calupuri), pentru întreținerea inventarului textil.

**Detergenți**

* Sunt substanțe tensioactive, cu acțiuni de curățare și dezinfecție; se dizolvă în apă, într-o anumită proporție (concentrație 1-2%) fiind utilizate în procesul întrținerii veselei. Lucrătorii vor folosi mănuși de menaj, iar după folosire își vorunge mîinile cu unguente speciale pentru protejarea tegumentelor

**Acizii de curățenie**

* Trebuie folosiți întotdeauna diluați, iar la folosirea lor trebuie purtate mănuși, acizii tari fiind corozivi și otrăvitori.

**Substanțe abrazive –** sunt folosite pentru curățarea prin frecare a murdăriei de pe suprafețe dure.

**Solvenți organici**

* Petrosinul tinerul și neofalina se folosesc, înfuncție de necesități, pentru curățarea pardoselilor, scoaterea diferitelor pete de pe tapițerii, mochete
* Acești solvenți sunt foarte toxici și de aceea trebuie folosiți în spații bine ventilate

**Dezinfectanți –** sunt folosiți numai în spații unde pot să apară diferiți germeni.

* Principalii dezinfectați folosiți sunt: clorul și compușii săi, acidul clorhidric, tensioactive.

**Dezodorizante –** sunt substanțe sau amestecuri de substanțe care au capacitatea dea absorbi sau de a atenua mirosurile neplăcute.

* Pot fi folosite pentru aceea o anumită atmosferă, un anumit miros.

**Materialele de lustruit (POLISH) – nu** sunt materiale de curățenie, ci de lustruit, după curățenia diferitelor suprafețe.

Materialele utilizate pentru igenizare sunt:

**Mături, perii, spălătoare**

* Mături pentru curte (din nuiele), perii din rădăcini, din fire sintetice,pentru spălarea pereților și pardoselilor, perii cu coadă specială pentru paianjăni și pentru spălarea geamurilor la înălțime, mături mecanice, teuri cu cârpă specială (molton).

**Obiecte textile și din hârtie**

* Pânză de sac, pânză de in, cârpe moi (molton,finet), hârtie igenică, hârtie prosop.

**Obiecte de colectare și depozitare**

* Fărașe, ligheane, căldări, cutii metalice cu capac și pedală, etc.

**Echipamente tehnice**

* mașini speciale pentru spălat și lustruit pardoseli, mașini pentru spălat veselă și pahare.

**FIȘĂ DE LUCRU**

***Elevii sunt repartizaţi în 6 echipe. Echipele au sarcina de a realiza o planșă cu imagini care reprezintă echipamentele și mobilierul tehnologic din dotarea laboratoarelor culinare și de cofetărie-patiserie (decupate din reviste, pliante sau alte materiale).***



**I.**

La realizarea planșei, elevii trebuie să respecte logica amplasării într-un astfel de spaţiu, fără a amesteca dotările între ele. Fiecare echipă își va delega un reprezentant pentru a prezenta planșa re- alizată.

**Timp de lucru:** 2 săptămâni; **timp de prezentare:** 10 minute

***Grupaţi-vă în echipe de câte 2-3 elevi și realizaţi o prezentare în PowerPoint cu imagini dintr-o unitate de alimentaţie, care să prezinte echipamentele și mobilierul tehnologic din dotarea laboratoarelor culinare și de cofetărie-patiserie, ţinând cont de criteriile de clasificare a echipamentelor și de fluxul tehnologic.***



**II.**

Prezentările vor fi expuse în faţa clasei, apreciate de colegi și profesor, iar cele considerate a fi cel mai bine realizate vor fi notate.

**Timp de lucru:** 2 săptămâni; **timp de prezentare:** 10 minute pentru fiecare echipă

***Folosind un motor de căutare oferit de rețeaua Internet, informează-te și completează tabelul***



**III.**

***„Echipamente și accesorii pentru bucătării profesionale” cu datele cerute.***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Firma producătoare** | **Echipamente pentru prepararea la cald** | **Mobilier inox** | **Echipamente pentru prepararea la rece** | **Depozitare rece** | **Mobilierul din sala de servire** | **Echipamente: cofetărie, patiserie, gelaterie** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Profesorul proiectează următoarele imagini.***



**IV.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Denumiţi echipamentele de lucru şi precizaţi câteva preparate ce se pot realiza cu acestea;
2. Descrieţi rolul echipamentelor în procesul tehnologic.

***Încercuiţi litera corespunzătoare răspunsului corect.***



**V.**

1. *Masa de lucru din bucătărie este confecţionată din:*
   1. lemn masiv;
   2. inox;
   3. sticlă;
   4. plastic.
2. *Tocătorul de culoare galbenă este utilizat pentru:*
   1. carne gătită;
   2. pește;
   3. unt, margarină;
   4. pâine.
3. *Maşina de gătit este utilizată pentru:*
   1. tratarea termică;
   2. prelucrarea mecanică;
   3. păstrarea alimentelor;
   4. tocarea cărnii.
4. *Cuţitul curb este utilizat pentru:*
   1. a întoarce bucăţile de carne;
   2. a sparge oasele;
   3. a netezi suprafeţele unor preparate;
   4. a toca mare spanacul.
5. *Tocătorul de culoare verde este specific prelucrării următoarelor materii prime:*
   1. carne gătită;
   2. legume și fructe crude;
   3. pește prăjit;
   4. carne crudă.
6. *Congelatorul face parte din categoria echipamentelor pentru:*
   1. păstrarea alimentelor;
   2. tratarea termică;
   3. prelucrarea mecanică;
   4. măsurarea alimentelor.
7. *Utilajele pentru prelucrări termice, care funcţionează cu gaz sau electric, sunt:*
   1. lada frigorifică;
   2. plita;
   3. mixerul spiralat;
   4. robotul de bucătărie.
8. *Instrumentele de măsură şi control folosite în secţiile de producţie ale unităţilor de alimentaţie sunt:*
   1. tigaia, soteuza, cratiţa;
   2. mașina de feliat, răzătoarea electrică, storcătorul de fructe;
   3. sita, strecurătoarea, polonicul;
   4. cântarul, cana gradată, termometrul.
9. *Friteuza este un utilaj termic folosit pentru:*
   1. obţinerea șniţelelor;
   2. obţinerea preparatelor lichide;
   3. obţinerea preparatelor „la minut ‘’;
   4. obţinerea preparatelor din subproduse.



**VI.**

***Răspundeţi cu A (adevărat) sau F (fals) la următoarele enunţuri.***

* + 1. Lușul este utilizat pentru porţionarea lichidelor.



**A/F A/F A/F A/F A/F A/F A/F A/F A/F A/F A/F**

* + 1. Spumiera este utilizată pentru strecurarea sosurilor.
    2. Sita este utilizată pentru separarea spumei de lichid.
    3. Poșul este folosit pentru întinderea aluatului în foaie.
    4. Tocătorul de culoare albă este folosit pentru prelucrarea legumelor și a fructelor.
    5. Paleta este utilizată la netezirea suprafeţelor unor preparate.
    6. Mixerul este utilizat pentru tocarea cărnii.
    7. Blatul de culoare roșie este folosit pentru prelucrarea cărnii de vită.
    8. Cuţitul mic este folosit pentru curăţarea legumelor rădăcinoase și a cartofilor.
    9. Fluxurile tehnologice din unităţile de alimentaţie trebuie să se intersecteze.
    10. Cuţitul zimţat este folosit pentru curăţarea legumelor rădăcinoase și a cartofilor.



**VII.**

***Completaţi spaţiile libere cu termenii potriviţi.***

1. Mesele de lucru sunt confecţionate din materiale rezistente la și \_ \_

\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ , ușor de \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ și \_.

1. Robotul de bucătărie îndeplinește multiple funcţii:

a. \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_; b. \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_; c \_.

1. Din categoria aparatelor de măsură și control fac parte:

a. \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_; b. \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_ \_; c \_.

# În coloana A sunt prezentate o serie de ustensile și utilaje utilizate în bucătărie, iar în coloa- na B, rolul acestora. Asociaţi cifrele din coloana A cu literele din coloana B.



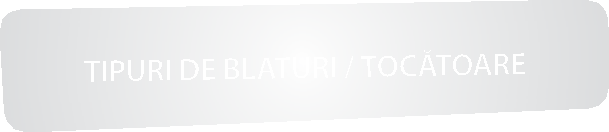
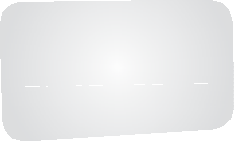
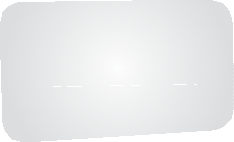
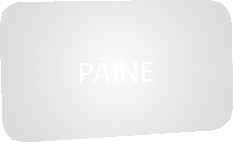
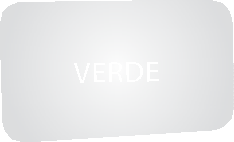
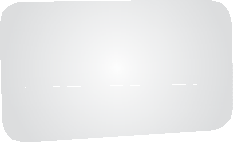
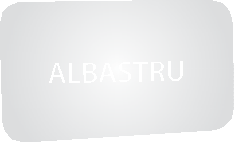
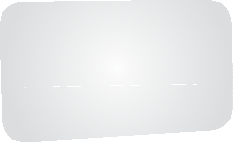
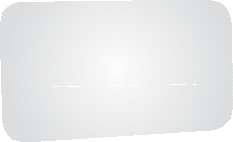
**VIII.**

|  |  |
| --- | --- |
| **A. USTENSILE şi UTILAJE** | **B. UTILIZARE** |
| 1. Teluri 2. Spatulă 3. Salamandră 4. Dulapuri 5. Maşină de feliat | 1. Pentru tratarea termică a alimentelor 2. Pentru felierea cârnaţilor, a șuncii, a baconului, a cărnii afumate și a brânzeturilor 3. Pentru baterea albușurilor, amestecarea sosurilor 4. Pentru a întoarce carnea 5. Pentru păstrarea alimentelor uscate f ) Pentru a spuma mâncarea |

***Completaţi următoarea schemă cu termenii care lipsesc:***



**IX.**



# Prin completarea următorului joc de cuvinte (aritmogrif), se va obţine pe verticală numele utilajelor folosite pentru prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentaţie.



**X.**

5

1

2

3

4

6

7

8

1. Se foloseşte pentru pregătirea aluatului
2. Se utilizează pentru a păstra alimentele în frigider
3. Se utilizează pentru obţinerea unor tocături foarte fine
4. Utilaj folosit pentru a tăia cu precizie
5. Se foloseşte pentru a întinde aluatul
6. Robot cu poziţie bine determinată
7. Alt nume al maşinii de clătite
8. Se foloseşte pentru a întinde oul şi uleiul

**Fișă de lucru**

**Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare**

Identificați materialele și ustensilele necesare pentru efectuarea curățeniei în spațiile enumerate:

|  |  |
| --- | --- |
| **Spațiul-echipamentul** | **Materiale și ustensile necesare pentru efectuarea curățeniei** |
| **Holul recepției** |  |
| **Bucătării** |  |
| **Veselă** |  |
| **Piscine** |  |
| **Săli polivalente** |  |

**Echipamente specifice unităților de cazare**

Identificați spațiul în care sunt amplasate următoarele echipamente din structurile de primire turistică, punând **”X”** în dreptul tipului de spațiu în care se găsește echipamentul menționat.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Echipament** | **Holul recepției** | **Cameră** | **Bucătărie** | **Salon restaurant** |
| **Gheridon** |  |  |  |  |
| **Robot de bucătărie** |  |  |  |  |
| **Front-office desk** |  |  |  |  |
| **Telefon** |  |  |  |  |
| **Garderobă** |  |  |  |  |
| **Consolă** |  |  |  |  |
| **Canapele și fotolii** |  |  |  |  |
| **Televizor** |  |  |  |  |
| **Minibar frigorific** |  |  |  |  |
| **Cuptor** |  |  |  |  |
| **Loverator** |  |  |  |  |
| **Mese și scaune de diferite tipuri** |  |  |  |  |
| **Cameră de bagaje** |  |  |  |  |

**Fisa de lucru**

***Analizaţi dialogul de mai jos şi identificaţi abaterile de la regulile de comportament învăţate.***

După intrarea în salonul restaurantului, grupul de persoane format din doi bărbaţi şi o doamnă se îndreaptă spre o masă liberă pe care o ocupă, în timp ce chelnerii discută zgomotos în oficiu.

Într-un târziu, un chelner transpirat, nebărbierit, cu cămaşa descheiată la doi nasturi, se apropie de grup şi, pe un ton răstit, îi întreabă:

* Ce doriţi?
* Aduceţi-ne, vă rog, meniul.
* Ce nevoie aveţi de el? Vă sun eu ce se poate comanda.
* Vă rugăm să ne aduceţi, totuşi, meniul.

După circa 10 minute, chelnerul apare cu un meniu pe care îl trânteşte pe masă şi întreabă răstit:

* V-aţi hotărât?
* Lăsaţi-ne un pic, nu ne-am hotărât încă.
* Haideţi odată, mă grăbesc!

În aşteptarea comenzii, chelnerul, sprijinindu-se de perete, îşi curăţă unghiile şi-şi aranjează parul.

* Ei, v-aţi hotărât? Întreabă chelnerul în timp ce se joacă nervos cu pixul.
* Da, dorim patru fripturi cu salate asortate, pâine şi o sticlă de vin.
* Doar atât? Pentru asta m-aţi deranjat? Fie, dar aveţi de aşteptat.

După stabilirea comenzii, chelnerul se îndreaptă spre oficiu, moment în care în salon intră două doamne. Chelnerul se opreşte, le măsoară cu privirea şi fluieră admirativ, apoi se adresează colegului” Sunt tari tipele dom’le”.

După aproximativ o oră, se întoarce aducând doar două porţii de salată şi începe servirea acestora cu domnul din dreapta, aşezând salatiera în dreapta stângă a farfuriei suport.

* S-au terminat roşiile. Ne-au rămas de la grupul de ieri nişte murături. O să le aduc pe alea.
* Dar pâinea?
* Credeam că ţineţi regim, că ar fi cazul!

În timp ce serveşte vinul, chelnerul pătează bluza doamnei.

* Aşa vă trebuie dacă nu-mi faceţi loc! Cum vreţi să servesc?

Apoi se retrage la consolă şi citeşte ziarul, aşteptând să fie solicitat.

*Completati tabelul notând aspectele negative desprinse din dialogul prezentat in coloana din stânga iar in coloana din dreapta regulile de comportament profesional corecte pe care ar fi trebuit sa le adopte chelnerul.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Aspecte negative** | **Regulile corecte de comportament profesional** |
|  |  |

Nota:

**Pentru rezolvarea corectă a fisei de lucru se acordă 90 de puncte.**

**Din oficiu se acordă 10 puncte.**

**Timpul efectiv de lucru este de 50 de minute.**

**Fisa de lucru**

1. **Specificati cerintele specifice tinutei corporale a personalului de servire: 16p**
   * igiena mainilor
   * parul/coafura
   * parfumuri/deodorante/machiaj
2. **Precizaţi elementele ţinutei vestimentare clasice de zi pentru chelner şi chelneriţă, completând spatiile libere de mai jos: 28p**

**Ţinuta vestimentară clasică de zi pentru chelner**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

**Ţinuta vestimentară clasică de zi pentru chelneriţă**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

1. **Se dau figurile urmatoare care contin uniforme ale personalului din alimentatie:** Scrieti sub ele denumirile functiilor persoanelor din unitatile de alimentatie care pot purta acele uniforme (tinute): **36p**

****

****







Nota: □□**Pentru rezolvarea corectă a fisei de lucru se**

**acordă 90 de puncte. Din oficiu se acordă 10 puncte.**

□□**Timpul efectiv de lucru este de 50 de minute.**

**Fisa de lucru**

1. Clasificati baza tehnico –materiala a turismului .
2. Definiti baza materiala de cazare
3. Clasificarea unitatilor de cazare dupa diferite criterii.
4. Stabiliti cu ajutorul sagetilor corespondenta dintre tipurile de unitati din **coloana**

**A** si grupa din care fac parte din **coloana B**

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | **B** |
| **1**.sat de vacanta | **a**.dispune de cea mai mare diversitate de spatii de cazare |
| **2**.vila | **b**.perimetrul in care sunt amplasate vile sau bungalouri |
| **3**.pensiune turistica | **c**.constructie cu o arhitectura specifica |
| **4**.popas turistic | d.are ca serviciu oferit, inchirierea bucatariei |
| **5**.hotel 1-5 stele | **e**.situat la intrarea sau iesirea din oras sau de-a lingul arterelor intens circulate |
| **6**. cabana | **f.**cladiri situate in gospodariile localnicilor |
| **7.**camping | **g**.perimetru ingradit unde sunt amplasate casute din lemn |
| **8**.motel | **h.**suprafata de teren unde se poate amplasa cortul sau rulota |

1. Precizati caracteristicile hotelului de vcanta.
2. Descrieti serviciile oferite de catre hotelul de afaceri.

**Fişa de lucru**

. **Alegeţi varianta corectă de răspuns:**

1. Curăţenia efectuată într-o unitate de alimentaţie publică nu îmbracă formele:

1. curăţenie curentă
2. curăţenie de fond
3. curăţenie în timpul funcţionării unităţii
4. curăţenie intermediară

2. Curăţenia curentă se face:

* 1. ori de câte ori s-au adunat deşeuri
  2. cel puţin o dată pe zi ,cu apă caldă, săpun şi detergenţi
  3. se face periodic în funcţie de specificul unităţii
  4. în funcţie de necesităţi

3. Obiectele pentru curăţenie sunt:

* 1. detergenţii, dezinfectanţii, substanţele de curăţat
  2. mături, perii, spălătoare, mopuri, faraşe, găleţi
  3. aspiratoare, spălătorul cu cuve
  4. blaturile de lemn, frapirele, plăcile şofante

4. Activitatea de curăţenie se referă la:

* 1. toate spaţiile existente
  2. grupuri sanitare
  3. spaţiile anexe: oficii, spaţii pentru gheaţă
  4. spaţii de folosinţă comună

5.Activităţile de curăţenie se efectuează de:

* 1. personalul de servire
  2. personalul special angajat pentru aceste activităţi
  3. personalul de la bucătărie
  4. personalul de la bar

**II. Răspundeţi cu A dacă enunţul este adevărat şi cu F dacă enunţul este fals:**

* Lenjeria din dotarea salonului se spală după fiecare întrebuinţare în regim propriu sau prin serviciile de curăţătorie.
* Zilnic se curăţă şi celelalte obiecte de inventar: consolele, muştarierele, olivierele, spirtierele
* Echipamentele tehnice utilizate la curăţenie sunt: cutii metalice cu capac şi pedale, aparate pentru măcinat deşeuri, bidoane.
* Aranjamentele artificiale se şterg de praf cu o cârpă moale.
* Pentru curăţarea obiectelor de inventar se întrebuinţează detergenţi speciali, funcţie de materialul din care sunt alcătuite.

**Fişa de lucru**

.  **I. Alegeţi varianta corectă de răspuns:**

1. Cea mai reprezentativă unitate de alimentaţie publică este:

* + rotiseria
  + crama
  + zahanaua
  + restaurantul

2. Unitatea care serveşte un sortiment specific de preparate culinare şi băuturi care se află permanent în lista meniu este:

* + - * + restaurantul- autoservire
        + pizzeria
        + restaurantul cu specific local
        + restaurantul specializat

3. Restaurantul cu specific este unitatea care:

* poate funcţiona pe bază de abonament
* reprezintă obiceiuri gastronomice locale sau naţionale, tradiţionale şi specifice diferitelor zone
* desface rapid preparatele către consumatori
* îmbină activitatea de servire a cafelei cu cea recreativă

4. După destinaţia lor, unităţile cu funcţiuni de alimentaţie se clasifică astfel:

* unităţi de alimentaţie cu funcţie recreativă
* unităţi integrate într-un complex hotelier
* unităţi de lux: 4-5 stele
* unităţi cu vocaţie comercială şi socială

5. Preparatele sunt pregătite sub îndrumarea unui medic în cadrul restaurantului:

* + - * + clasic
        + cu specific local
        + familial
        + dietetic

II. Enumeraţi unităţile de alimentaţie specializate din România indicând gradul de confort al acestora în funcţie de numărul de stele.

III. Notaţi fiecare enunţ cu litera (A) dacă consideraţi că acesta este adevărat şi cu (F) dacă apreciaţi că enunţul este fals:

1. Restaurantul tip zahana este unitatea gastronomică care dă posibilitatea consumatorilor să-şi aleagă preparatele culinare din vitrinele de expunere sau din platourile prezentate de ospătari la masă.
2. Snack- barul nu oferă în tot timpul zilei o gamă diversificată de preparate culinare.
3. Grădina de vară este amenajată în aer liber, este dotată cu mobilier specific ,,de grădină,, şi este decorată în mod adecvat.

IV Prezentaţi asemănările şi deosebirile dintre două unităţi de alimentaţie la alegere.

**Fişa de lucru**

**I . Alegeţi varianta corectă de răspuns:**

1. Spaţiile destinate consumatorilor includ:

* + - bucătăria caldă
    - laboratorul de cofetărie-patiserie
    - barul serviciu
    - spaţii pentru servire

2 Bucătăria rece face parte din spațiile:

* depozitare
* anexe
* producţie
* auxiliare

3.Sunt considerate spaţii pentru primirea consumatorilor:

* biroul şefului unităţii
* oficiul
* saloane de diferite tipuri şi dimensiuni
* vestibulul, holul, garderoba

4.Mobilierul din dotarea salonului deservire este reprezentat de:

* cărucioarele de prezentare-servire
* fotolii, canapele, măsuţe, cuiere, suporturi
* loveratoarele
* mese pentru servit, consolele, mesele-gheridon, scaune

5.Paharele pentru aperitive, vinuri albe şi roşii sunt confecţionate din:

* + faianţă
  + sticlă( cristal, semicristal)
  + metal
  + ceramică

6.Naproanele fac parte din cadrul:

* + utilajelor tehnologice pentru servire
  + veselei din porţelan, faianţă, ceramică, sticlă, metalică
  + mobilierului din dotarea salonului de servire
  + inventarului textil

7.Spălătoria este un spaţiu:

* tehnic
* auxiliar
* de producţie
* de depozitare

8.Spaţiile de prelucrare primară sunt dotate cu:

* + robot de bucătărie, maşină de tocat carnea, camere frigorifice, maşină de curăţat cartofi şi rădăcinoase, cuier pentru carne
  + friteuză , maşină de gătit cu gaze sau electrică
  + oale, cratiţe, caserole, tăvi, ceainice
  + lingură pentru gogoşi, spălătoare pentru vase de bucătărie, dozatoare pentru sifon