



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

PROIECT COFINANȚAT DIN FONDUL SOCIAL EUROPEAN PRIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014 - 2020

Axă prioritară

6. Educație și competențe

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

Titlu proiect

ACCES- Activități de consolidare a competențelor elevilor prin stagii de practică -ITI DELTA DUNARII

Nr. contract finanțare

POCU/711/6/14/135069

REGULAMENT CONCURS „CEL MAI BUN PROFESIONIST”

În cadrul Proiectului ACCES- Activități de consolidare a competențelor elevilor prin stagii de practică -ITI DELTA DUNARII, în 20 și 27 mai 2021 se va desfășura Concursul „Cel mai bun profesionist”.

Concursul se adresează elevilor înscriși în derularea Proiectului „ACCES- Activități de consolidare a competențelor elevilor prin stagii de practică -ITI DELTA DUNARII” - Cod proiect 711/6/14/135069 și vizează două domenii de pregătire profesională/ calificări profesionale:

- alimentație – tehnician în gastronomie - elevii cls. a XII-a
- alimentație – ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație – elevii anului III învățământ profesional

Vor fi acordate 3 premii a câte 3000 lei pentru fiecare secțiune.

Ratiunea concursului este de a măsura și a asigura dezvoltarea competențelor profesionale ale elevilor în condiții de competiție, similare viitorului loc de muncă real.

Scopurile urmărite a fi atinse prin desfășurarea concursului:

- concretizarea de către participanți a importanței dezvoltării competențelor profesionale fundamentale pentru practicarea eficientă a viitoarei meserii;
- măsurarea, în condiții de competiție reală, a nivelului formării acestor competențe, identificând astfel și viitoarele priorități ale acțiunii formative a proiectului;
- familiarizarea cu „lucrul în condiții de competiție”, ca modalitate de trecere la viitoarea activitate profesională reală, ca angajat;
- perfecționarea relaționării între sarcinile de lucru individuale, de grup și comune ale angajatorului;
- înțelegerea faptului că nivelul performanței individuale asigură performanța generală a unității comerciale;
- întărirea motivației privind necesitatea efortului propriu, autoperfecționării profesionale drept cale a realizării de sine și a creșterii eficienței societății comerciale.

Structura concursului „Cel mai bun profesionist”:

- a) Secțiunea – „Cel mai bun profesionist” în meseria „tehnician în gastronomie” – adresat elevilor cls. a XII-a înscriși în proiect;
- b) Secțiunea – „Cel mai bun profesionist” în meseria „ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație” – adresat elevilor anului III - învățământ profesional.



La nivelul ambelor secțiuni, concursul va cuprinde două componente:

- a) **Proba teoretică** - de identificare a nivelului competențelor profesionale specifice calificării profesionale respective.

Proba va consta în răspunsul la 10 itemi de concurs. Primii opt itemi – valorează un punct și sunt cu răspuns unic, la alegere; itemii 9 și 10 valorează 2 puncte și sunt cu răspuns liber construit de concurent. Răspunsurile la itemii 9 și 10, ulterior vor fi folosite ca și criteriu de departajare, în cazul egalității de puncte. După evaluarea răspunsurilor se vor selecta primii 6 elevi clasati care vor participa, în continuare la desfășurarea concursului.

- b) **Proba practică** – participă primii 6 elevi clasati la proba teoretică, de la fiecare secțiune și ea urmărește identificarea nivelului competențelor profesionale implicate în realizarea unui preparat culinar de către elevii de la cls. a XII-a E – calificarea profesională tehnician în gastronomie și respectiv servirea aceluiași preparat culinar realizat de către elevii din anul III învățământ profesional.

Evaluarea și servirea preparatelor se vor realiza în baza unei fișe de evaluare, cu 10 itemi, câte un punct acordat pentru fiecare item.

Media finală a concurenților se calculează după terminarea ambelor probe, după următoarea formulă: **Rezultat final = (Nota proba teoretică + 2 x Nota proba practică) / 3.**

După acest algoritm se selectează pentru fiecare secțiune primii 3 clasati și astfel, în ordinea descrescătoare a mediei de concurs se stabilesc câștigătorii: premiile I, II și III.

Dacă unii concurenți ajung să întrunească același punctaj, departajarea se face după itemii probei practice – în ordinea inversă: itemii 10, 9, 8

Desfășurarea concursului se va realiza decalat ca și timp:

- proba teoretică – inițială;
- proba practică – ulterior probei teoretice.

Calendarul concursului:

- **Joi – 20 mai 2021:**
 - desfășurarea probei teoretice a concursului – Amfiteatrul I
 - elevii vor fi prezenți la ora 8,30
 - între orele 9,00-10,00 – desfășurarea probei teoretice
 - între orele 10,00-12,00 – evaluarea rezultatelor probei teoretice, publicarea rezultatelor și a grilei de evaluare
 - între orele 12,00-13,00 – depunerea contestațiilor
 - între orele 13,00-14,00 – rezolvarea contestațiilor
 - ora 14,00 – publicarea rezultatelor finale ale probei teoretice – cele două secțiuni și anunțarea susținerii probei practice (pe 27 mai 2021 – ora 8,00 – la care vor participa primii 6 clasati)
- **Joi – 27 mai 2021** – la sediul unui agent economic - desfășurarea probei practice la cele două secțiuni:
 - ✓ Ora 8,45 - elevii vor fi prezenți în echipament de lucru.
 - ✓ Între orele 9,00-10,30:
 - realizarea aceluiași preparat culinar (conform tragerii la sorți) de către cei 6 elevi participanți de la secțiunea tehnician în gastronomie;
 - pregătirea salonului pentru servirea preparatelor culinare de către cei 6 elevi participanți de la secțiunea ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație.

- ✓ Între orele 10,30-11,30:
 - prezentarea modului de realizare a preparatului - de către concurenții de la calificarea profesională tehnician în gastronomie
 - servirea preparatului – de către concurenții de la calificarea profesională ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație.
- ✓ Între orele 11,30 – 12,00 – degustarea preparatelor de către invitații societăților comerciale partenere și eventual, acordarea unor premii speciale.
- ✓ Între orele 12,00 – 13,00 – evaluarea preparării și servirii, stabilirea punctajului probei practice și al punctajului final al concursului și anunțarea câștigătorilor: locurile I, II, III – secțiunea tehnician în gastronomie și locurile I, II, III – secțiunea ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație.
- ✓ Între orele 13,00-13,30 – acordarea premiilor câștigătorilor: 3 premii a câte 3000 lei pentru fiecare secțiune.

Bibliografie:

Tehnician în gastronomie:

- 1.Brumar, Constanța, ș.a. - Calitatea produselor și a serviciilor, auxiliar pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2018.
- 2.Brumar, Constanța, ș.a. – Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2018.
- 3.Dincă, Cristian – Manual pentru calificarea Bucătar – an de completare, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2005.
- 4.Pârjol, Gabriela, ș.a. - Tehnologie culinară, manual pentru clasa a X-a – XII-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 1999.

Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație:

- 1.Brumar, Constanța, ș.a. – Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2018.
- 2.Mihai Ștefania - Manual pentru clasa a IX-a, profil: Servicii, Turism și alimentație, Editura CD Press, București, 2010.
- 3.Mihai Ștefania - Manual pentru clasa a X-a, profil: Servicii, Turism și alimentație, Editura CD Press, București, 2011.
- 4.E. Dobrescu– Tehnica servirii consumatorilor, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003