



UNIUNEA EUROPEANĂ



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”

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

**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;





UNIUNEA EUROPEANĂ



- 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 clasați care vor participa, în continuare la desfășurarea concursului.

- b) Proba practică – participă primii 6 elevi clasați 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 D – 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:

$$\text{Rezultat final} = (\text{Nota proba teoretică} + 2 \times \text{Nota proba practică}) / 3$$

După acest algoritm se selectează pentru fiecare secțiune primii 3 clasați 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 ....

Pentru desfășurarea concursului se va numi, de către managerul de proiect, o comisie de propunere a itemilor de concurs (proba practică și teoretică), a grilelor de evaluare, a rezultatelor probelor teoretice / practice și finale.

Desfășurarea concursului se va realiza decalat ca și timp:

- proba teoretică – inițială - se va susține în Amfiteatrul I al colegiului;
- proba practică – ulterior probei teoretice – la o săptămână, se va desfășura folosind baza materială a unui agent economic partener, de profil, sau a Restaurantului școală Phoebus. Desfășurarea probei practice va avea caracter public, fiind invitați reprezentanții tuturor agenților economici parteneri, la care elevii colegiului își desfășoară stagiile de pregătire practică, în baza contractelor de instruire practică.

Reprezentanții agenților economici parteneri de profil pot institui și oferi premii speciale și pot propune pre-contracte de angajare viitorilor absolvenți, concurenți.

Prezentul Regulament și toate informațiile despre concurs, vor fi făcute publice prin publicarea pe site-ul proiectului, al colegiului și prin informări – invitații transmise societăților comerciale parteneri – angajatoare.





UNIUNEA EUROPEANĂ



## Calendarul concursului

- **aprilie 2022** – Promovarea Concursei „Cel mai bun profesionist”.

Se vor promova Regulamentul concursului, calendarul concursului precum și alte informații relevante către elevii colegiului participanți la proiect, părinților acestora și reprezentanților societăților comerciale partenere de profil folosind site-ul colegiului, al proiectului și paginile de socializare ale claselor a XII-a D și anul III înv. profesional. Va fi transmisă și o mică informare către ziarele locale.

- **mai 2022:**

- ✓ întâlniri directe (sau on-line) cu elevii claselor a XII-a D și anul III înv. profesional pentru clarificarea aspectelor concursului;

- **9 – 13 mai 2022** - înscrierea la concurs a elevilor, prin completarea unei cereri tip;

- **Luni 16 mai 2022:**

- desfășurarea probei teoretice a concursului – Amfiteatrul I
- elevii vor fi prezenți la ora 8,30
- comisia de concurs – va fi prezentă la ora 8,00, va elabora chestionarele pentru proba teoretică și va realiza multiplicarea acestora până la ora 8,45.
- între orele 9,00-10,00 – desfășurarea probei teoretice

- **Marti 17 mai 2022:**

- publicarea rezultatelor probei teoretice 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 19 mai 2022 – ora 9,00 – la care vor participa primii 6 clasați)

- **Joi 19 mai 2022** – la **sediul Complex Delta Tulcea** - desfășurarea probei practice la cele două secțiuni:

- ✓ Ora 9,00 - elevii vor fi prezenți în echipament de lucru.

- ✓ Între orele 9,00-10,00:

- comisia de concurs elaborează subiectele probei practice (două subiecte), tragerea la sorți a unei probe;
- pregătirea candidaților și a locurilor de desfășurare a concursului (materii prime, echipament de lucru conform normelor legale tehnice și sanitare).

- ✓ Între orele 10,00-12,00:

- 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 12,00-13,00:

- prezentarea modului de realizare a preparatului - de către concurenții de la calificarea profesională tehnician în gastronomie





UNIUNEA EUROPEANĂ



- servirea preparatelor – de către concurenții de la calificarea profesională ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație.
- ✓ Între orele 13,00 – 14,00 – 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 (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. Dobrescu – Tehnica servirii consumatorilor, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003

