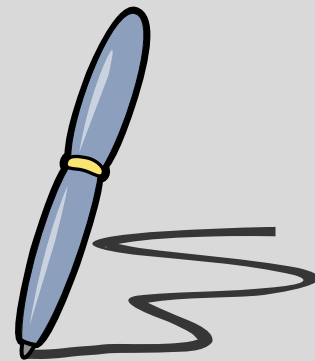


TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA PENTRU CONCURSUL DE  
SELECȚIA PARTICIPANȚILOR LA MOBILITĂȚILE ERASMUS+  
2025-1-RO01-KA121-VET-000326709



## Limba engleză

### Domeniul personal

1. Viața personală (educație, stil de viață, comportament social, strategii de studiu, opțiuni pentru carieră, hobby-uri);
2. Relații interpersonale/ inter-umane / profesionale, viața de echipă;
3. Universul adolescenței (cultură, sport, timp liber).

### Domeniul public

1. Aspecte din viața contemporană (socio-economice, științifice, tehnice, ecologice, strategii de utilizare a resurselor);
2. Tinerii și viața comunitară;
3. Mass-media.

### Domeniul ocupațional

1. Aspecte legate de profesii și de viitorul profesional;
2. Locuri de muncă, echipamente, activități, operațiuni, comportament profesional, deontologie profesională;
3. Produse și servicii, calitatea serviciilor / produselor.

### Domeniul educațional

1. Descoperiri științifice și tehnice;
2. Viața culturală și lumea artelor;
3. Patrimoniul socio-cultural european;
4. Repere culturale ale spațiului lingvistic respectiv – trecut și prezent.

### ELEMENTE DE CONSTRUCȚIE A COMUNICĂRII:

- Substantivul: plurale neregulate, substantive defective de număr
- Articolul: hotărât, nehotărât, posesiv, omiterea articolului
- Adjectivul și adverbul: grade de comparație neregulate
- Verbul: aspectul simplu & continuu, diateza activă / pasivă
- Cuvinte de legătură: prepoziția
- Sintaxă: fraza condițională; corespondența timpurilor
- Tipuri de texte: informativ, explicativ, descriptiv, incitativ (rețete, instrucțiuni de folosire), publicitar, argumentativ;

# DISCIPLINE DE SPECIALITATE

## Domeniul turism si alimentatie, nivel 3

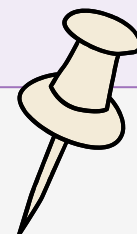
- Operatii de ambientare a spatiilor de servire (operatii de curatenie curente, operatii de aranjare a mobilierului din dotare si de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor);
- Prelucrarea termica materiilor prime si auxiliare în alimentatie (operati de prelucrare termic -oprire, fiebre, sotare, prajire, înbusire, frigere, coacere caracterizare, mod de realizare, conditii de lucru cu ustensilele si echipamentele specifice prelucrrii termice a materilor prime si auxiliare folosite în alimentatie);
- Sisteme de servire caracteristici, avantaje, dezavantaje, criteriile de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu;
- Realizarea mise - en-place-ului (obiecte de inventar necesare mise - en-place-ului);
- Tehnici specifice de debarasare

## Domeniul turism si alimentatie, nivel 4

1. Inventarul compartimentului de etaj
2. Documente privind predarea/ preluarea lenjeriei
3. Amenajarea camerelor și grupurilor sanitare
4. Servicii de curățenie în camere
5. Servicii de curățenie și amenajarea spațiile comune
6. Păstrarea bunurilor turiștilor în hotel.
7. Inventarierea componentelor patrimoniale ale etajului
8. Servicii de curățenie în grupurile sanitare.
9. Comunicare profesională în relația cu clienții și superiorii
10. Curățenie în grupurile sanitare-completarea consumabilelor, schimbarea inventarului textil.
11. Curățirea geamului în spații comune
12. Înlăturarea petelor
13. Înlăturarea petelor din covor
14. Întreținerea holului unității de cazare
15. Comunicare profesională între compartimente
16. Realizarea inventarului camerei din unitatea de cazare
17. Distribuirea materialelor publicitare
18. Oferirea de informații despre obiective turistice antropice



- Notes



1. Calitatea produselor și a serviciilor;
2. Caracteristicile organoleptice ale grupelor de marfuri alimentare;
3. Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor (componentele și formele marcrii etichetării produselor);
4. Prezentarea ofertei de mărfuri textile
5. Prezentarea produselor cosmetice
6. Promovarea produsului "ciocolată de casă"
7. Prezentarea produselor din lapte – Brânzeturi
8. Marcarea și etichetarea mărfurilor chimice
9. Tehnici promoționale la locul de vânzare
10. Ambalarea, marcarea, transportul și depozitarea mărfurilor din lemn
11. Prezentarea și etalarea articolelor de încălțăminte
12. Vânzarea legumelor și fructelor
13. Recepția și depozitarea conservelor din pește
14. Pregătirea mărfurilor alimentare în vederea vânzării
15. Operații specifice magazinului de încălțăminte
16. Operații specifice raionului de produse gustative
17. Operații specifice raionului de articole ceramice 1
18. Verificarea calității unui produs de panificație