

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară



Co-funded by
the European Union

AEDIL



Project 101055548 — ERASMUS –EDU 202 PEXCoVE

**BROȘURĂ DE PREZENTARE
A
OFERTEI EDUCATIONALE

PENTRU
ȘCOALA PROFESIONALĂ**

O ȘCOALĂ PENTRU VIITOR

COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ SUCEAVA

oferă servicii educaționale pentru tineri prin liceu și școală profesională.
Școlarizăm elevi din tot județul, motiv pentru care asigurăm cazare în cămin și masă în cantina școlii.

Școala profesională

Domeniul	Calificarea	Număr clase	Nr elevi
Industria alimentară	Butar patiser, preparator produse făinoase	1	24
	Preparator produse de carene, pește	0,5	12
	Preparator produse din lapte	0,5	12
Mecanică	Mecanic auto	1	24
Turism și alimentație	Lucrător hotelier	1	24
Total		4	96

RESURSE UMANE

Personal didactic și auxiliar

- 64 de cadre didactice
- bibliotecar
- 1 laborant

RESURSE MATERIALE

- ✍ 2 laboratoare de industrie alimentară
- ✍ atelier brutărie-patiserie
- ✍ atelier de carmangerie
- ✍ 1 laborator protecția mediului
- ✍ 2 laboratoare de informatică;
- ✍ laborator de chimie;
- ✍ laborator de fizică;
- ✍ laborator de fizică de exercițiu
- ✍ spațiu pentru instruire practică-recepție hotel
- ✍ cabinet mecatronică;
- ✍ laborator electronică
- ✍ SmartLab
- ✍ cabinet de legislație și mecanică auto, cu:
 - simulator auto,
 - 2 autoturisme școală
- ✍ cabinet consiliere și orientare;
- ✍ bibliotecă;
- ✍ sală de sport, teren de sport;
- ✍ cămin internat modernizat;
- ✍ cantină;
- ✍ cabinet medical;
- ✍ spălătorie

CE VĂ OFERIM ?

-
- ✍ Posibilitatea însușirii și perfecționării în diferite meserii solicitate pe piața muncii;
 - ✍ Certificate de competențe profesionale nivelul 3,4;
 - ✍ Posibilitatea dobândirii permisului de conducere auto categoria B pentru elevii școlii profesionale din domeniul mecanic.

❖ Burse de merit, de studiu, burse sociale.

❖ Ajutoare financiare în cadrul programelor naționale:

❖ Euro200 – pentru achiziționarea de calculatoare

❖ Bursă profesională – pentru elevii școlii profesionale - 200 lei lunar.

❖ La admiterea în școala profesională se pot înscrie absolvenții învățământului gimnazial care au susținut sau nu, Evaluarea Națională.

❖ ***Susținerea Evaluării Naționale mărește șansele de ocupare a unui loc la domeniul preferat.***

ELEMENTE DE CULTURĂ ORGANIZAȚIONALĂ



Misiunea școlii

Misiunea școlii noastre constă în conturarea unei personalități puternice a viitorilor absolvenți pentru inserția lor pe piața muncii și pentru continuarea învățării pe tot parcursul vieții, prin promovarea formării totale, la nivelul cerințelor europene și în acord cu nevoile de dezvoltare ale societății românești.

Viziunea școlii

Viziunea C.T.I.A. privind viitorul acestei școli este de a o consolida ca instituție integrată mediului social și economic, de a o transforma într-un centru de resurse educaționale și servicii aduse comunității, capabilă ca prin calitatea formării profesionale și educației ce o oferă elevilor săi să contribuie la dezvoltarea orașului și a județului

Valorile noastre

CURAJ , TOLERANȚĂ, INTELIGENȚĂ, AMBIȚIE

Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară este partener în *proiectul „Excelența europeană în educația din domeniul lactatelor”* (AEDIL Dairy CoVE) ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE.

Proiectul „Excelența europeană în educația din domeniul lactatelor” este o viziune pentru o colaborare eficientă între părțile interesate din învățământ, într-un sector cu o tradiție puternică.

Industria laptelui și a produselor lactate este un sector care, este în fruntea tehnologiei verzi și a soluțiilor durabile. Acum, mai mult ca niciodată, sustenabilitatea alimentară și securitatea alimentară sunt cheia succesului la nivel mondial iar pregătirea profesională de calitate este condiția obligatorie pentru performanță în acest sector.

Prin activitățile de instruire derulate, ne aliniem scopului și obiectivele acestui proiect dezvoltând soluții inovatoare pentru a răspunde nevoilor în schimbare și în creștere pentru angajați calificați, specializați și motivați prin proiectarea de activități care sunt integrate în prioritățile ecosistemului local de competențe profesionale și competențe verzi.

Obiectivele proiectului:

O 1. Întărirea rolului învățământului profesional pentru produse lactate ca lider în pedagogie inovatoare, cercetare, dezvoltare durabilă și tehnologică.

O2 Adaptarea învățământului profesional pentru produse lactate la învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltare profesională continuă, ca activități de bază derulate în rândul profesorilor și profesioniștilor din industria lactatelor.

O3 Crearea unor structuri de colaborare durabile pentru sinergie, schimb de experiență și pentru sustenabilitate financiară

COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ

deține Steagul Verde, purtând titlul de

ECOȘCOALĂ

încă din anul 2006.

În acest program, **COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ**, activează neîntrerupt de 19 ani, derulând proiecte și activități de responsabilitate civică și de educație ecologică.

Implicarea responsabilă și de durată a
COLEGIULUI TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
în program a fost recunoscută în anul 2024 prin acordarea
plachetei „Eco Școală”.

COLEGIUL TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
a obținut, începând cu anul 2016, statutul de
ȘCOALĂ EUROPEANĂ
ca recunoaștere a eforturilor de aliniere a programelor de formare profesională la standardele
Uniunii Europene.
Obținerea Statutului de
ȘCOALĂ EUROPEANĂ



Aceste realizări demonstrează calitatea și coerența managementului școlii reflectat în documentele de proiectare strategică, dar și impactul pe care activitățile derulate în proiectele europene le-a avut asupra culturii organizaționale a școlii.

Alte elemente de cultură organizațională:

Pagina web a școlii: www.ctiasv.ro
Concurs de idei de afaceri „Inițiativa în afaceri”
Memorialul „Baraboi/Braicu”
Concurs județean „Biodiversity”
Festivalul Toamnei
Școala de vară „English is FUNtastic”
Concursul județean „Cetățean european”
Concurs județean „Alege sănătatea!”
Centrul de Carieră „Acces la succes”
Concursul județean Edu-Teh -creativitate și inovare-

OFERTA EDUCAȚIONALĂ
a
COLEGIULUI TEHNIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
pentru anul școlar 2025-2026,
ȘCOALĂ PROFESIONALĂ
cuprinde
calificări profesionale specifice domeniilor:

I.INDUSTRIE ALIMENTARĂ

- *Calificarea: Brutar, patiser, preparator produse făinoase*
- *Calificarea: Preparator produse din carne, pește*
- *Calificarea: Preparator produse din lapte*

II. MECANIC

- *Calificarea Mecanic auto*

III. TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

- Calificarea Lucrător în turism*

Domeniul	Calificarea	Nr. Clase	Nr elevi
I. Industrie alimentară	❖ Brutar-patiser/preparator produse făinoase	1	24
	❖ Preparator produse din carne, pește	0,5	12
	❖ Preparator produse din lapte	0.5	12
II. Mecanică	❖ Mecanic auto	1	24
III. Turism și alimentație	❖ Lucrător hotelier	1	24
TOTAL		4	96

În vederea unei orientări corecte și complete,
vă supunem atenției câte o scurtă prezentare a domeniilor de bază pentru care colegiul nostru oferă
servicii educaționale,
pe parcursul celor 3 ani de școală profesională.

INDUSTRIE ALIMENTARĂ

DOMENIUL DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ:
CALIFICARE PROFESIONALĂ:

INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Brutar, patiser, preparator produse făinoase

Calificarea *Brutar -patiser- preparator produse făinoase* se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de panificație, patiserie și de fabricare a produselor făinoase specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație, de patiserie și de produse făinoase la un nivel de calitate și siguranță care să asigure protecția vieții și sănătății consumatorilor.

- Unități de rezultate ale învățării tehnice generale

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de producție în industria alimentară
2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară
3. Exploatarea utilajelor și a echipamentelor utilizate în industria alimentară
4. Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară

- Unitati de rezultate ale învățării tehnice specializate

- 1.Fabricarea produselor de panificație
- 2.Fabricarea produselor de patiserie
- 3 Fabricarea produselor făinoase

Dobândirea calificării se realizează prin:

1. Pregătirea generală specifică învățământului obligatoriu - se realizează în unitatea de învățământ.
2. Pregătirea tehnică de bază corespunzătoare domeniului de calificare, fiind comună tuturor calificărilor de nivel 3 CNC aparținând domeniului respectiv de pregătire profesională - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate cât și dobândirea rezultatelor învățării necesare completării ulterioare a studiilor liceale.
3. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă.

- S.C. BUCOVINA CATERING S.R.L.
- S.C. PÂINEA DE AUR S.R.L.
- S.C. RAST PUB S.R.L.
- S.C. PASSA TEMPO S.R.L.
- S.C. AUCHAN SUCEAVA SA
- S.C. SELGROS CASH&CARRY SRL
- S.C. YUSLUC SRL
- S.C. ESSOS GEORGEMON S.R.L.
- S.C. PASACIMANI SRL

- S.C. MOODLE PACK SRL
- S.C. SANTA ANDREEA S.R.L.
- S.C. MIL TRUST SRL
- S.C. FLUFFY BURGER SRL
- S.C. PATI PRIMA SRL
- S.C. INSIEME S.R.L.
- S.C. PRONTO PIZZA S.R.L.
-S.C. PATRAT PIZZA S.R.L.

După finalizarea și absolvirea învățământului profesional, absolvenții susțin examenul de certificare a calificării profesionale, examen care urmărește validarea dobândirii atât a rezultatelor

învățării cheie, cât și a rezultatelor învățării specifice practicării calificării respective. Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 3 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

După dobândirea calificării profesionale de nivel 3, absolvenții își pot găsi un loc de muncă sau pot urma cursurile învățământului liceal. Dacă optează pentru ciclul superior al liceului filiera tehnologică, pot obține o dublă recunoaștere: profesională și academică, ce permite, pe de o parte, dobândirea unei calificări profesionale de nivel superior (nivel 4 de calificare) și, pe de altă parte, continuarea studiilor prin învățământul postliceal (școala de maiștri sau școala postliceală) și/sau prin învățământul superior (pentru absolvenții de liceu cu diploma de bacalaureat).

Ocupații COR ce pot fi practicate:

- 751201 Brutar;
- 75202 Cofetar;
- 75203 Patiser;
- 75205 Operator la fabricarea produselor congelate de patiserie și panificație;
- 816027 Operator la fabricarea produselor făinoase;
- 816029 Operator la fabricarea biscuiților;
- 816030 Preparator napolitane;
- 818301 Mașinist la mașini de ambalat;
- 818302 Operator la mașina de etichetat.

Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate este data cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc aceasta calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.



INDUSTRIE ALIMENTARĂ

DOMENIUL DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ:

CALIFICARE PROFESIONALĂ:

INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Preparator produse din carne, pește

Descriere

Această calificare asigură absolventului cunoștințele teoretice și practice necesare desfășurării activității de producție privind prelucrarea cărnii în vederea consumului și fabricarea produselor din carne și pește în spații special amenajate.

Unități de rezultate ale învățării

• Unități de rezultate ale învățării tehnice generale

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de producție în industria alimentară
2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară
3. Exploatarea utilajelor și a echipamentelor utilizate în industria alimentară
4. Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară

• Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate

5. Sacrificarea animalelor în abator
6. Prelucrarea carcaselor și a materiilor auxiliare
7. Fabricarea preparatelor din carne
8. Fabricarea semiconservelor și a conservelor din carne și pește

Pregătire

Dobândirea calificării se realizează prin:

1. Pregătirea generală specifică învățământului obligatoriu - se realizează în unitatea de învățământ.
2. Pregătirea tehnică de bază corespunzătoare domeniului de calificare, fiind comună tuturor calificărilor de nivel 3 CNC aparținând domeniului respectiv de pregătire profesională - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate cât și dobândirea rezultatelor învățării necesare completării ulterioare a studiilor liceale.
3. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

- S.C. BUCOVINA CATERING S.R.L.
- S.C. RAST PUB S.R.L.
- S.C. PASSA TEMPO S.R.L.
- S.C. AUCHAN SUCEAVA SA
- S.C. SELGROS CASH&CARRY SRL
- S.C. YUSLUC SRL
- S.C. ESSOS GEORGEMON S.R.L.
- S.C. PASACIMANI SRL

- S.C. MOODLE PACK SRL
- S.C. SANTA ANDREEA S.R.L.
- S.C. MIL TRUST SRL
- S.C. FLUFFY BURGER SRL
- S.C. PATI PRIMA SRL
- S.C. INSIEME S.R.L.
- S.C. PRONTO PIZZA S.R.L.
- S.C. PATRAT PIZZA S.R.L.

Certificare

După finalizarea și absolvirea învățământului profesional, absolvenții susțin examenul de certificare a calificării profesionale, examen care urmărește validarea dobândirii atât a rezultatelor învățării cheie, cât și a rezultatelor învățării specifice practicării calificării respective. Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 3 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

După dobândirea calificării profesionale de nivel 3, absolvenții își pot găsi un loc de muncă sau pot urma cursurile învățământului liceal. Dacă optează pentru ciclul superior al liceului filiera tehnologică, pot obține o dublă recunoaștere: profesională și academică, ce permite, pe de o parte, dobândirea unei calificări profesionale de nivel superior (nivel 4 de calificare) și, pe de altă parte, continuarea studiilor prin învățământul postliceal (școala de maiștri sau școala postliceală) și/sau prin învățământul superior (pentru absolvenții de liceu cu diploma de bacalaureat).

Ocupații COR ce pot fi practicate:

- 751101 Carmangier;
- 751103 Măcelar;
- 751102 Ciontolitor tranșator carne;
- 751104 Sterilizator
- 751106 Lucrător în prelucrarea peștelui;
- 751107 Afumător carne;
- 816001 Operator la prepararea conservelor din carne, pește și în amestec legume și pește
- 816002 Operator la valorificarea subproduselor de abator;
- 816007 Operator la fabricarea mezelurilor;
- 816014 Mățar;
- 818301 Mașinist la mașinile de ambalat;
- 818302 Operator la mașinile etichetat.

Lista ocupațiilor care pot fi practicate este data cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc aceasta calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.



INDUSTRIE ALIMENTARĂ

DOMENIUL DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ:
CALIFICARE PROFESIONALĂ:

INDUSTRIE ALIMENTARĂ
Preparator produse din lapte



Co-funded by
the European Union

AEDIL



Proiect 101055548 — ERASMUS –EDU 202 PEXCoVE

Calificarea Preparator produse din lapte asigură absolventului cunoștințele teoretice și practice necesare desfășurării activității de producție privind fabricarea produselor lactate în spații special amenajate.

Unități de rezultate ale învățării

• Unități de rezultate ale învățării tehnice generale

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară
2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară
3. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară
4. Executarea operațiilor de bază în laborator în industria alimentară

• Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate

5. Fabricarea produselor lactate proaspete
6. Fabricarea brânzeturilor
7. Obținerea conservelor din lapte
8. Fabricarea produselor lactate de desert

Dobândirea calificării se realizează prin:

1. Pregătirea generală specifică învățământului obligatoriu - se realizează în unitatea de învățământ.
2. Pregătirea tehnică de bază corespunzătoare domeniului de calificare, fiind comună tuturor calificărilor de nivel 3 CNC aparținând domeniului respectiv de pregătire profesională - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate cât și dobândirea rezultatelor învățării necesare completării ulterioare a studiilor liceale.
3. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

Certificare

După finalizarea și absolvirea învățământului profesional, absolvenții susțin examenul de certificare a calificării profesionale, examen care urmărește validarea dobândirii atât a rezultatelor învățării cheie, cât și a rezultatelor învățării specifice practicării calificării respective. Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 3 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

- **S.C. AUCHAN SUCEAVA SA**

- **S.C. SELGROS CASH&CARRY SRL**

Carieră

După dobândirea calificării profesionale de nivel 3, absolvenții își pot găsi un loc de muncă sau pot urma cursurile învățământului liceal. Dacă optează pentru ciclul superior al liceului filiera tehnologică, pot obține o dublă recunoaștere: profesională și academică, ce permite, pe de o parte, dobândirea unei calificări profesionale de nivel superior (nivel 4 de calificare) și, pe de altă parte, continuarea studiilor prin învățământul postliceal (școala de maiștri sau școala postliceală) și/sau prin învățământul superior (pentru absolvenții de liceu cu diploma de bacalaureat).

Ocupații COR ce pot fi practicate:

- 751301 Pasteurizator produse lactate;
- 751302 Preparator produse lactate;
- 751303 Smântânitör;
- 816015 Operator la prepararea brânzeturilor;
- 816016 Operator la prepararea produselor lactate;
- 816017 Operator centru de răcire lapte;
- 816018 Operator la fabricarea untului;
- 816019 Preparator conserve lapte și lactoză;
- 816028 Preparator înghețată;
- 818301 Mașinist la mașini de ambalat;
- 818302 Operator la mașina de etichetat.

Absolvenții care dobândesc aceasta calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.

Pentru elevii care se pregătesc în acest sector, prin implicarea activă în proiectul Erasmus+ „Excelența europeană în educația din domeniul lactatelor” (AEDIL Dairy CoVE) - ERASMUS-EDU-2021-PEX-COVE, ne propunem să găsim, alături de partenerii noștri soluții inovatoare pentru a răspunde nevoilor unor absolvenți înalt calificați, specializați și motivați prin proiectarea de activități integrate în prioritățile ecosistemului local de competențe



TURISM și ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire profesională:

Turism Și alimentație

Calificarea profesională:

LUCRĂTOR HOTELIER

Practicantul unei astfel de ocupații efectuează și întreține zilnic curățenia în camere, holuri, camere de recepție, săli de conferințe, în vederea respectării standardelor de igienă și sănătate.

Unități de rezultate ale învățării

1. Etică și comunicare profesională
2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității
3. Utilizarea metodelor, procedeele și principiilor contabilității
4. Asigurarea calității în turism și alimentație
5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică
6. Realizarea proceselor de bază în alimentație
7. Valorificarea patrimoniului turistic
8. Oferta de produse și servicii turistice
9. Întreținerea spațiilor hoteliere

Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate

1. Valorificarea patrimoniului turistic
2. Oferta de produse și servicii turistice
3. Întreținerea spațiilor hoteliere

Dobândirea calificării se realizează prin:

1. Pregătirea generală specifică învățământului obligatoriu - se realizează în unitatea de învățământ.
2. Pregătirea tehnică de bază corespunzătoare domeniului de calificare, fiind comună tuturor calificărilor de nivel 3 CNC aparținând domeniului respectiv de pregătire profesională - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate cât și dobândirea rezultatelor învățării necesare completării ulterioare a studiilor liceale.
3. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării - se realizează prin pregătire practică și prin stagii de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire practică desfășurate atât în laboratoarele și atelierele școlii cât și la agentul economic în condiții reale de muncă. Agenți economico parteneri:

- S.C. NATALY LAND S.R.L

- SC AUTOSEVICE S.R.L.

- S.C. PASSA TEMPO S.R.L.

-S.C.URBAN STREET FOOD S.R.L.

- S.C. HOTEL BALADA POLARIS CAFE

- S.C.PASSACINAMI S.R.L.

- S.C. LIUBERA COMPANY S.R.L.

-S.C.BUCOVINA CATERING S.R.L.

- S.C ABY-ANGYCOM SRL/ BRĂDET

-S.C.GLAZABLU SRL

- S.C MER-DUM SRL

După finalizarea și absolvirea învățământului profesional, absolvenții susțin examenul de certificare a calificării profesionale, examen care urmărește validarea dobândirii atât a rezultatelor învățării cheie, cât și a rezultatelor învățării specifice practicării calificării respective. Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 3 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

Ocupații COR ce pot fi practicate:

- 515108 Dispecer pentru servire în cameră (hotel)

- 516201 Cameristă hotel
- 516203 Valet
- 422402 Lucrător concierge
- 515101 Cabanier

Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate, este dată cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.



CE POȚI ÎNVĂȚA DACĂ URMEZI CURSURILE ACESTEI CALIFICĂRI?

- Să desfășori activități în cadrul hotelurilor și pensiunilor;
- Să utilizezi echipamente și ustensile pentru efectuarea curățeniei, întreținerii și amenajării spațiilor de cazare, a sălilor cu destinație publică și a spațiilor din jurul hotelului;
- Îți dezvolti abilitatea de comunicare, inclusiv în limbi straine;
- Lucrezi cu programe informaționale în turism;
- Îți formezi deprinderi specifice industriei ospitalității.

CE OCUPAȚIE POȚI AVEA LA FINALUL STUDIILOR?

Cameristă

Se ocupă cu aranjarea camerei de hotel în care sunt / vor fi cazati clientii, efectuarea de servicii de curățenie în camere și zone comune, în toalete și băi, precum și cu prestarea altor servicii suplimentare specifice hotelului.

Guvernantă de etaj / Guvernantă de hotel;

Se ocupă în principal cu planificarea și organizarea activității de housekeeping, asigurarea stării de funcționare a instalațiilor din spațiile de cazare și anexe, asigurarea securității clienților și bunurilor acestora, furnizarea de informații către clienți cu privire la serviciile hoteliere, soluționarea cerințelor clientilor, monitorizarea activității compartimentului de etaj, gestionarea resurselor compartimentului de etaj.

Valet/ Se ocupă cu:

- *Intâmpinarea clientilor hotelului și oferirea de informații turistice;*
- *Parcarea mașinilor clientilor hotelului;*
- *Gestionarea corespondentei din hotel;*
- *Setarea modului de funcționare a seif-urilor și TV-urilor din camerele de hotel;*
- *Oferirea de asistență la conectarea la rețeaua de wifi a hotelului;*
- *Rezolvarea unor situații venite din partea recepției hotelului;*
- *Amenajarea sălilor de conferință ale hotelului.*

Lucrător concierge:

- *Asigură informarea turiștilor și oferă asistență acestora;*
- *Participă la promovarea imaginii hotelului;*

- *Se implică în rezolvarea reclamațiilor clientilor;*
- *Se implică activ în promovarea programelor, ofertelor și pachetelor turistice comercializate la nivelul hotelului;*

Cabanier:

- *asigură întreținerea și funcționarea cabanelor;*
- *realizează aprovizionarea cu mărfurile necesare;*
- *cazează vizitatorii;*
- *organizează diverse activități de agrement sau acțiuni turistice pentru turiști.*

CE BENEFICII POȚI AVEA DACĂ ALEGI ACEASTĂ CALIFICARE?

- *Îți desfășori activitatea într-un mediu atractiv și dinamic;*
- *Participi la târguri de specialitate și evenimente de profil din domeniul turismului;*
- *Te dezvolti profesional în mai multe departamente din cadrul structurilor turistice de primire cu funcțiuni de cazare;*
- *Îți dezvolti abilitatea de a comunica în limbi străine.*

CUM POȚI EVOLUA ÎN CARIERĂ, PAS CU PAS?

După dobândirea calificării profesionale de nivel 3, absolvenții își pot găsi un loc de muncă sau pot urma cursurile învățământului liceal. Dacă optează pentru ciclul superior al liceului filiera tehnologică, pot obține o dublă recunoaștere: profesională și academică, ce permite, pe de o parte, dobândirea unei calificări profesionale de nivel superior (nivel 4 de calificare) și, pe de altă parte, continuarea studiilor prin învățământul postliceal (școala de maiștri sau școala postliceală) și/sau prin învățământul superior (pentru absolvenții de liceu cu diploma de bacalaureat).

- *În învățământul liceal, prin înscrierea în clasa a XI-a pentru obținerea calificării profesionale de nivel 4 (ex: *tehnician în turism*), care oferă posibilitatea accesului în învățământul postliceal sau în învățământul superior;*
- *În învățământul postliceal, după finalizarea liceului;*
- *În învățământul superior, după finalizarea liceului.*



MECANICĂ

Domeniul de pregătire profesională:

mecanică

Calificarea profesională:

mecanic auto

Descriere

Absolvenții calificării profesionale Mecanic auto vor dobândi o serie de cunoștințe, abilități și atitudini care le vor permite să realizeze operații, cu grad redus de complexitate, de întreținere, reparare și verificare a stării de funcționare a autovehiculelor. Totodată, absolvenții vor acumula cunoștințe specifice și își vor forma abilitățile necesare conducerii în siguranță a automobilului în interiorul unităților de reparații auto precum și pe drumurile publice. Unități de rezultate ale învățării

• Unități de rezultate ale învățării tehnice generale:

1. Realizarea schiței piesei mecanice în vederea executării ei
2. Realizarea pieselor prin operații de lăcătușărie generală
3. Montarea organelor de mașini în subansambluri mecanice
4. Măsurarea mărimilor tehnice specifice proceselor industriale
5. Realizarea desenului tehnic pentru organe de mașini
6. Realizarea asamblărilor mecanice

• Unități de rezultate ale învățării tehnice specializate:

7. Pregătirea automobilului pentru exploatare
8. Întreținerea și repararea automobilelor
9. Conducerea automobilelor



Dobândirea calificării se realizează prin:

1. Pregătirea generală specifică învățământului obligatoriu - se realizează în unitatea de învățământ.
2. Pregătirea tehnică de bază corespunzătoare domeniului de calificare, fiind comună tuturor calificărilor de nivel 3 CNC aparținând domeniului respectiv de pregătire profesională - se realizează în unitatea de învățământ și la agentul economic, prin ore de instruire teoretică și ore de pregătire practică, asigurându-se baza necesară pregătirii profesionale de specialitate cât și dobândirea rezultatelor învățării necesare completării ulterioare a studiilor liceale.
3. Pregătirea profesională de specialitate, corespunzătoare calificării se realizează prin pregătire practică / de pregătire practică materializate în ore de laborator tehnologic și ore de instruire desfășurate în laboratoarele și atelierele școlii și la agentul economic în condiții reale de muncă.

Service partener:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| - S.C. SERVICE PROMPT S.R.L. | - S.C. EUROCARS S.R.L. |
| - S.C. ADRIA S.R.L. | - S.C. REVLACO MOTORS S.R.L. |
| - S.C. COSMI VAS S.R.L. | -S.C. AUTO FABI S.R.L. |
| - S.C. AUTO GRAY S.R.L. | -S.C. TIBEX SERV S.R.L. |
| - S.C. AUTO TEST BUCOVINA S.R.L. | -S.C. LUPUS COTO S.R.L. |
| - S.C. RESTACO GROUP S.R.L. | -S.C. ANGEL TRANS S.R.L. |
| - S.C. FETCOM S.R.L. | - S.C. TRUCK FULL SERVICE |
| - S.C. AUTOSCHUNN S.R.L. | -S.C. APAN MOTORS |
| - S.C. DAREX AUTO S.R.L. | |

Certificare

După finalizarea și absolvirea învățământului profesional, absolvenții susțin examenul de certificare a calificării profesionale, examen care urmărește validarea dobândirii atât a rezultatelor învățării cheie, cât și a rezultatelor învățării specifice practicării calificării respective. Absolvenții care promovează examenul de certificare a calificării profesionale dobândesc certificat de calificare profesională nivel 3 și suplimentul descriptiv al certificatului, conform Europass.

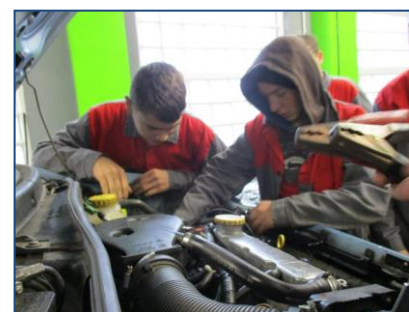
Carieră

După dobândirea calificării profesionale de nivel 3, absolvenții își pot găsi un loc de muncă sau pot urma cursurile învățământului liceal. Dacă optează pentru ciclul superior al liceului filiera tehnologică, pot obține o dublă recunoaștere: profesională și academică, ce permite, pe de o parte, dobândirea unei calificări profesionale de nivel superior (nivel 4 de calificare) și, pe de altă parte, continuarea studiilor prin învățământul postliceal (școala de maiștri sau școala postliceală) și/sau prin învățământul superior (pentru absolvenții de liceu cu diploma de bacalaureat).

Ocupații COR* (Clasificarea Ocupațiilor din România) ce pot fi practicate, inclusiv codurile din COR:

- 723103 - Mecanic auto
- 723105 - Operator pregătire încercări vehicule
- 723104 - Operator standuri încercări
- 723102 - Electromecanic auto
- 723304 - Motorist
- 723305 - Ungător-gresor

Lista ocupațiilor COR care pot fi practicate, este dată cu titlu de exemplu. Absolvenții care dobândesc această calificare pot practica și alte ocupații din domeniu, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului.



Nr crt	Profil	Domeniul de pregătire	Clasa	Denumire CDL
1	RNPM	Industrie alimentară	IX	<i>Materii prime si materiale in industria alimentara</i>
		Protecția mediului	IX	<i>Factorii de mediu si importanta lor</i>
2	SERVICII	Turism și alimentație	IX	<i>Gastronomie și tehnica servirii</i>
3	TEHNIC	Electronică și automatizări	IX	<i>Organizarea locului de muncăși efectuarea de măsurători tehnice</i>
		Mecanică	IX	<i>Tehnologii mecanice</i>
1	RNPM	Industrie alimentară	X	<i>Alimentația sănătoasă</i>
		Protecția mediului	X	<i>Managementul durabil al deșeurilor</i>
2	SERVICII	Turism	X	<i>Asigurarea servicii lor specifice unităților de cazare</i>
3	TEHNIC	Electronică și automatizări	X	<i>Elemente componente ale automatelor-</i>
		Mecanică	X	<i>Asamblări mecanice</i>
1	RNPM	Th. analize în ind. alim.	XI	<i>Tehnologie generală în industria alimentară</i>
		Th. analize în ind. alim.	XII	<i>Tehnologii de prelucrare a cărnii,laptelui,legumelor și fructelor</i>
		Th. În industria alimentară	XI	<i>Tehnologii alimentare în ind.alimentară</i>
		Th. În industria alimentară	XII	<i>Falsificarea produselor alimentare</i>
		Protecția mediului	XI	<i>Aplicații de calcul chimic în volumetrie</i>
		Protecția mediului	XII	<i>Impactul reducerii poluării mediului</i>
2	SERVICII	Turism	XI	<i>Organizarea și derularea programelor turistice de grup</i>
		Turism	XII	<i>Potențial turistic local</i>
3	TEHNIC	Electronică și automatizări	XII	<i>Traductoare și senzori pentru automobile</i>
		Electronică și automatizări	XI	<i>Senzori și traductoare utilizate în automatizări</i>
		Mecanică	XI	<i>Transmisii mecanice și mecanisme</i>
		Mecanică	XII	<i>Mașini unelte cu comandă numerică</i>

ȘCOALA PROFESIONALĂ

Nr crt	Domeniul	Calificarea	Clasa	Denumire CDL
CLASA A IX A				
1	MECANICĂ	Mecanic auto	IX	<i>Realizarea pieselor prin operații de lăcătușerie</i>
2	INDUSTRIE ALIMENTARĂ	Brutar, patiser, preparator produse făinoase	IX	<i>Tehnologia și controlul igienizării în industria alimentară</i>
		Preparator produse din carne, pește	IX	<i>Tehnologia și controlul igienizării în industria alimentară</i>
		Preparator produse din lapte	IX	<i>Tehnologia și controlul igienizării în industria alimentară</i>
3	Turism	Lucrător hotelier	IX	<i>Gastronomie și tehnica servirii</i>
Clasa a X a SP				
1	MECANICĂ	Mecanic auto	X	<i>Mentenanța și repararea motorului</i>
2	INDUSTRIE ALIMENTARĂ	Brutar, patiser, preparator produse făinoase	X	<i>Integrarea și organizarea la locul de muncă.</i>
3	TURISM	Lucrător hotelier	X	<i>Pregătirea spațiilor de cazare</i>
Clasa a XI a SP				
1	MECANICĂ	Mecanic auto	XI	<i>Diagnosticarea și repararea automobilului</i>
				<i>Diagnosticarea și repararea cadrului și caroseriei</i>
2	INDUSTRIE ALIMENTARĂ	Brutar, patiser, preparator produse făinoase	XI	<i>Tehnici de ambalare pentru produse de brutărie, patiserie și a produselor făinoase</i>
3	TURISM	Lucrător hotelier	XI	<i>Menținerea nivelului de servicii promovate în spațiile hoteliere</i>

O ȘCOALĂ PENTRU VIITOR



Co-funded by
the European Union

AEDIL



Project 101055548 — ERASMUS –EDU 202 PEXCoVE

Colegiul Tehnic de Industrie Alimentară Suceava

Str. Dimitrie Cantemir nr 5

Tel. 0230.522304

Email: ctiasv@yahoo.ro

www.ctiasv.ro