

**TABEL NOMINAL CU TEMELE PROIECTELOR DE CALIFICARE NIVEL 4
ORGANIZATOR BANQUETING 2019**

1. Organizarea petrecerii de craciun
2. Organizarea petrecerii de nunta
3. Organizarea petrecerii de botez
4. Organizarea petrecerii de 8 martie
5. Organizarea petrecerii de Sfantul Valentin
6. Organizarea petrecerii de 1 iunie
7. Organizarea unui dejun in stil moldovenesc
8. Organizarea unui dejun in stil maramuresean
9. Organizarea unui dejun in stil muntenesc
10. Organizarea unui dejun in stil oltenesc
11. Organizarea unei cine in stil bucovinean
12. Organizarea unei cine in stil banatean
13. Organizarea unei cine in stil ardelenesc
14. Organizarea unei mese in stil dobrogean
15. Organizarea unei petreceri in aer liber
16. Organizarea unei petreceri intr-un restaurant pescaresc
17. Organizarea unei petreceri intr-un restaurant vanatoresc
18. Organizarea unei petreceri intr-un restaurant national
19. Organizarea unei petreceri intr-un restaurant lacto-vegetarian
20. Organizarea unei petreceri intr-un restaurant vegetarian
21. Organizarea unei petreceri de Halloween
22. Organizarea unei petreceri de Paste
23. Organizarea unei zile de nastere
24. Organizarea unui banchet
25. Organizarea unei mese de revelion
26. Organizarea unui eveniment de degustare
27. Organizarea unui eveniment tip cocktail
28. Organizarea unei receptii
29. Organizarea unei mese pentru turisti straini (se va alege 3 categorii de turisti)
30. Organizarea unei mese pentru turisti straini (se va alege 3 categorii de turisti)
31. Organizarea unei mese pentru turisti straini (se va alege 3 categorii de turisti)
32. Organizarea servirii prin bufet suedez
33. Organizarea servirii in mijloacele de transport
34. Organizarea unei seri de karaoke
35. Organizarea unui dineu de gala
36. Organizarea receptiilor diplomatice
37. Organizarea unei mese de pomenire
38. Organizarea deservirii
39. Organizarea servirii micului dejun consistent
40. Organizarea servirii micului dejun traditional
41. Organizarea servirii cinei
42. Organizarea servirii dejunului
43. Organizarea si tehnica servirii meselor festive si organizate
44. Organizarea servirii produselor flambate
45. Organizarea servirii bauturilor alcoolice distilate
46. Tehnici promotionale folosite intr-un restaurant cu specific dobrogean
47. Pregatirea si servirea bauturilor calde, ceaiurilor si cafelei
48. Aranjamente florale utilizate pentru decorarea salilor de servire
49. Dotarea unitatilor cu inventar de lucru si servire
50. Proceduri pentru a asigura reusita unui eveniment
51. Mijloace de promovare specifice alimentației
52. Modalități de difuzare a materialelor de promovare
53. Identificarea și analiza activităților de promovare în unitățile de alimentație

54. Pregătirea spațiilor de servire din unitățile de alimentație
55. Crearea ambientului în spațiile de servire
56. Norme de igienă și protecție a muncii specifice unităților de alimentație
57. Curățenia și igienizarea în unitățile de alimentație
58. Operații de amenajare a spațiilor de servire
59. Organizarea bufetului
60. Modalități de întâmpinare, conducere și așezare la masă
61. Activități de catering
62. Modalități și tehnici de debarasare a meselor
63. Organizarea și promovarea activității de catering la comandă
64. Conduita și vestimentația personalului în unitățile de alimentație
65. H.A.C.C.P. în unitățile de alimentație
66. Activitatea de producție și de servire în cadrul restaurantelor specializate
67. Activitatea de producție și de servire în cadrul restaurantelor cu specific
68. Activitatea de producție și de servire în cadrul restaurantului clasic
69. Importanța și rolul calității umane în unitățile de alimentație
70. Activitatea de producție și de servire în cadrul unităților de alimentație de tip fast-food "pizzerie"
71. Măsuri și reglementări privind protecția consumatorului în alimentație

Prof. PARVU ARITINA

Responsabil Comisie Metodică IP

Constantin Gheorghe

Responsabil Comisie Metodică

Economic-Servicii
Babarada Edmond Dan