



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CĂLEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: ovidcaledoni@yahoo.com

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

14.12.2020

Aprobat Consiliul de Administrație

18.12.2020

Avizat CJEC, IȘJ Galați

18.12.2020



TEME PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE - NIVEL 4

AN ȘCOLAR 2020-2021

PROFIL: SERVICII

SPECIALIZAREA: ORGANIZATOR BANQUETING

CLASA: a XII-a A (LICEU ZI)

1. Organizarea unui banchet de absolvire a liceului într-un restaurant de doua stele, pentru 90 de invitați.
2. Elemente specifice organizării meselor festive de revelion într-un restaurant de trei stele, cu capacitatea de 50 de locuri.
3. Elemente specifice organizării unui eveniment „ Garden party”- pentru 70 de invitați.
4. Organizarea activității într-un „ irish”-pub cu capacitatea de 40 locuri.
5. Elemente specifice organizării unui parastas - pentru 46 invitați.
6. Organizarea unei recepții cu 28 de invitați.
7. Elemente specifice organizării unui „ Banchet aniversar la 10 ani de la absolvirea facultății”, într-un restaurant de patru stele- pentru 62 invitați.
8. Elemente specifice organizării unui botez cu 150 de invitați.
9. Elemente specifice organizării unui eveniment „ Dineu de gală-VIP”- pentru 58 de invitați.
10. Organizarea activității într-un espresso-bar cu capacitatea de 38 de locuri.
11. Elemente specifice organizării unui eveniment „ Dineu de gală”- pentru 46 invitați.
12. Organizarea activității într-un club-bar cu capacitatea de 70 de locuri.
13. Principii de planificare a meniurilor în catering.
14. Elemente specifice organizării unui majorat, într-un restaurant de trei stele, cu 80 de invitați
15. Elemente specifice organizării unui eveniment „ Balul Bobocilor”- pentru 120 de invitați.
16. Elemente specifice organizării unui eveniment „Cocteil”- pentru 55 de invitați.
17. Elemente specifice organizării unei nupți, într-un restaurant de trei stele, cu 200 de invitați
18. Elemente specifice organizării unui eveniment „Cupă de șampanie”- pentru 75 de invitați.
19. Elemente specifice organizării unui „Banchet aniversar la 10 ani de la absolvirea liceului”, într-un restaurant de patru stele - pentru 80 invitați.
20. Elemente specifice organizării unui „ Banchet aniversar la 25 ani de la absolvirea facultății”, într-un restaurant de trei stele - pentru 180 invitați.

Profesor îndrumător,
Rodica Manda

Rodica Manda



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”
Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci
Tel: 0236811344, Fax: 0236811322
E-mail: ovidcaledoni@yahoo.com
<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
ȘI
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

14.12.2020

Aprobat Consiliul de Administrație

18.12.2020

Avizat CJEC, ISJ Galați



TEME PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE - NIVEL 4

AN ȘCOLAR 2020-2021

PROFIL: SERVICII

SPECIALIZAREA: TEHNICIAN ÎN ACTIVITĂȚI DE COMERȚ

CLASA: a XII-a B (LICEU ZI)

1. Politica de distribuție utilizată de o firmă din domeniul comerțului cu electronice și electrocasnice
2. Analiza modalităților de promovare prin internet a unei firme ce activează pe piața producției
3. Strategii de marketing utilizate în domeniul producției produselor alimentare
4. Marketingul direct și comunicarea promoțională. Studiu de caz la un prestator de servicii
5. Politica de produs – variabila centrală a mixului de marketing. Studiu de caz la un comerciant en-detail
6. Tehnici comerciale utilizate în domeniul comerțului cu amănuntul
7. Strategii de construire a unei imagini pozitive. Studiu de caz la o firmă ce activează pe piața serviciilor
8. Analiza activității de aprovizionare a unei firme ce comercializează produse nealimentare
9. Studiu de marketing privind posibilitățile de penetrare a pieței pentru un nou produs alimentar
10. Analiza politicii de promovare a vânzărilor utilizate de un comerciant detailist
11. Analiza micromediului la o fabrica de produse alimentare
12. Ambalajul- instrument de promovare a unui produs alimentar
13. Analiza concurenților unui producător de materiale de construcții
14. Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor alimentare din domeniul comerțului cu amănuntul
15. Selecția și recrutarea personalului. Studiu de caz la o societate pe acțiuni
16. Analiza imaginii unui producător de electronice și electrocasnice în rândul consumatorilor



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: ovidcaledoni@yahoo.com

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

-
17. Tehnici promoționale folosite în activitatea de marketing a unei societăți din domeniul comerțului cu amănuntul
 18. Comerțul electronic- formă modernă de desfășurare a afacerilor
 19. Studiarea design-ului interior și exterior al unei societăți din domeniul comerțului cu amănuntul
 20. Analiza mediului de marketing al unei firme ce comercializează produse alimentare

Profesori îndrumători:

Prof. Pîslaru Mioara Daniela

Prof. Beldie Sorina Camelia



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: ovidcaledoniui@yahoo.com

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL
EDUCAȚIEI
ȘI
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

14.12.2020

Aprobat Consiliul de Administrație

18.12.2020

Avizat CJEC, IȘJ Galați

[Signature]



TEME PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE - NIVEL 4

AN ȘCOLAR 2020-2021

PROFILUL: RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

CLASA: a – XIII - a (LICEU SERAL)

1. Procesul tehnologic de fabricare a pastelor făinoase
2. Tehnologia de obținere a Salamului Victoria
3. Tehnologia de obținere a Salamului de Vară
4. Procesul tehnologic de fabricare a bulionului din roșii
5. Tehnologia de obținere a vinurilor spumante
6. Tehnologia obținerii carcaselor de porc
7. Tehnologia obținerii carcaselor de pasăre
8. Tehnologia de obținere a alcoolului rafinat
9. Tehnologia de obținere a muștarului
10. Tehnologia de fabricare a pâinii împletite
11. Procesul tehnologic de fabricare a pâinii cu secară
12. Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor simpli
13. Procesul tehnologic de fabricare a batoanelor cu mac
14. Tehnologia de fabricare a siropului de vișine
15. Tehnologia fabricării untului
16. Tehnologia de obținere a margarinei
17. Tehnologia fabricării conservelor din mazăre

18. Tehnologia fabricării conservelor fasole păstăi
19. Tehnologia fabricării chiflelor
20. Tehnologia fabricării dulceții de cireșe
21. Tehnologia de obținere a marmeladei din prune
22. Procesul tehnologic de obținere a compotului de pere
23. Procesul tehnologic de obținere a compotului de piersici
24. Procesul tehnologic de obținere a compotului asortat
25. Tehnologia de obținere a băuturilor răcoritoare
26. Tehnologia de obținere a nectarelor de fructe
27. Tehnologia de obținere a vinurilor roze.
28. Tehnologia de obținere a sucului de fructe
29. Procesul tehnologic de obținere a cașcavalului
30. Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor cu adaos
31. Tehnologia fabricării cozonacului cu nucă
32. Procesul tehnologic de fabricare a pâinii cu cartofi
33. Tehnologia de obținere a vafelor
34. Tehnologia de obținere a verzei murate
35. Tehnologia de fabricare a parizerului

Profesori îndrumători:

prof. Sevastre Anca

prof. Juganaru Ecaterina

