



MINISTERUL EDUCAȚIEI
ȘI CERCETĂRII
AL REPUBLICII MOLDOVA



COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERȚ AL ASEM

ADMITEREA 2025 -2026

14.07.2025 – 02.08.2025

CONTACTE: COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERȚ AL ASEM



R. Moldova, MD-2005, Chișinău, str. Petru Rareș 18



cnc.ase.md



022 402 791, 022 402 719



cnc.uf.ase@gmail.com



PROGRAME DE FORMARE PROFESIONALĂ



CONTABILITATE



MARKETING



FINANȚE ȘI BĂNCI



JURISPRUDENȚĂ



**COMERȚ ȘI
ACTIVITATE VAMALĂ**



TURISM



**TEHNOLOGIA
ALIMENTAȚIEI PUBLICE**



MERCEOLOGIE



**ORGANIZAREA
SERVICIILOR ÎN HOTELURI
ȘI COMPLEXE TURISTICE**



**SERVICII ADMINISTRIVE
ȘI DE SECRETARIAT**

PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ CONTABILITATE



CALIFICAREA
Contabil/Contabilă

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

- *întocmește documente primare*
- *recepționează sau transmite documentele contabile prin instrumente acceptate de entități pentru asigurarea circuitului documentar de informație*
- *întocmește registre contabile*

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

Absolventul poate activa la entități de stat sau private în compartimentul financiar-contabil, în calitate de contabil, contabil-coordonator, șef-adjungt secție sau departament.

**PROFIL
*Real***



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ MARKETING



CALIFICAREA
Specialist / specialistă în marketing

PROFIL
Real

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

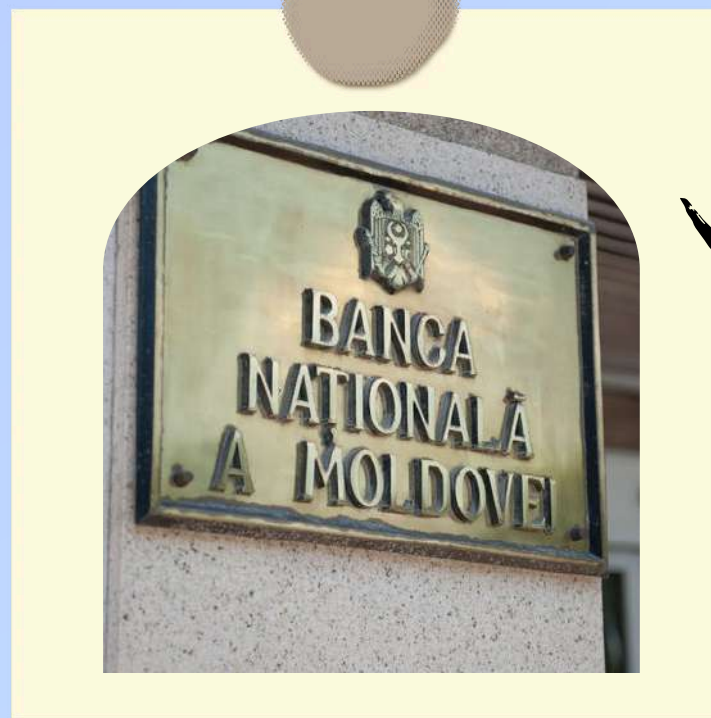
**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

- *Analizează cerințele din cadrul pieței*
- *Informează clienții cu privire la caracteristicile produselor*
- *Solicită și înregistrează comenzile clienților*
- *Organizează livrările către clienți, distribuirea produselor către unitățile de vânzare cu amănuntul.*

Absolventul poate activa în departamente de marketing și promovare a agenților economici în calitate de agent de vânzări.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ FINANȚE ȘI BĂNCI



CALIFICAREA
Specialist/specialistă
operațiuni financiar bancare

PROFIL
Real

COMPETENȚE
PROFESIONALE

- reglementează activitatea unităților economice din domeniul financiar - bancar;
- organizează activitatea de decontare;
- validează operațiuni bancare primare.

OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE

Absolventul poate activa în cadrul unității economice, bănci, instituții financiare private și publice.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ JURISPRUDENȚĂ



CALIFICAREA
Grefier / grefieră

PROFIL
Uman

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

- *întocmește acte procedurale prevăzute de codurile de procedură civilă*
- *asigură întocmirea corectă a proceselor-verbale ale ședințelor de judecată*
- *acordă sprijinul necesar judecătorului în exercitarea actului de justiție.*

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

Absolventul poate activa în cadrul organelor de drept, a instituțiilor private și publice.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ COMERȚ ȘI ACTIVITATE VAMALĂ



CALIFICAREA

Agent / agentă în servicii comerciale

PROFIL
Real

OPORTUNITĂȚI DE ANGAJARE

COMPETENȚE PROFESIONALE

- aplică actele legislative normative
- gestionează relațiile comerciale între comerciant și furnizorii de marfuri;
- proiectează atributele unui punct de vânzare.

Absolventul poate activa în unități comerciale, departamente de vânzări și aprovizionării în calitate de agent comercial.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ COMERȚ ȘI ACTIVITATE VAMALĂ



CALIFICAREA

Specialist / specialistă în domeniul vămuirii

PROFIL
Real

OPORTUNITĂȚI DE ANGAJARE

COMPETENȚE PROFESIONALE

- *aplică actele legislative normative*
- *prestează servicii în domeniul vămuirii;*
- *brokerul vamal ține registrul de evidență a contractelor privind vămuirea mărfurilor și mijloacelor de transport în ordinea prevăzută .*

Absolventul poate activa în departamente care implică control vamal, taxe și accize.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ TURISM



CALIFICAREA
*Agent/agentă de
asistență turistică*

PROFIL
Uman

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

- *cercetează piața turistică*
- *promovează oferta turistică*
- *selectează și creează pachetul turistic*
- *calculează prețul final al pachetului turistic.*

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

*Absolventul poate activa în
domeniul organizării și
desfășurării activităților
turistice în calitate de agent de
turism.*



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ TEHNOLOGIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE



CALIFICAREA
*Tehnician / tehniciană
alimentație publică*

PROFIL
Real

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

- elaborează și completează documetația tehnologică
- asigură calitatea preparatelor culinare și a articolelor de patiserie-cofetărie
- respectă etapele proceselor tehnologice specifice locului de muncă.

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

*Absolventul poate activa în
unitățile de alimentație publică
în calitate de tehnolog
alimentatie publică,
administrator, șef de bucatărie
în sectoarele de producere.*

PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ MERCEOLOGIE



CALIFICAREA
Merceolog /merceoloagă

PROFIL
Real

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

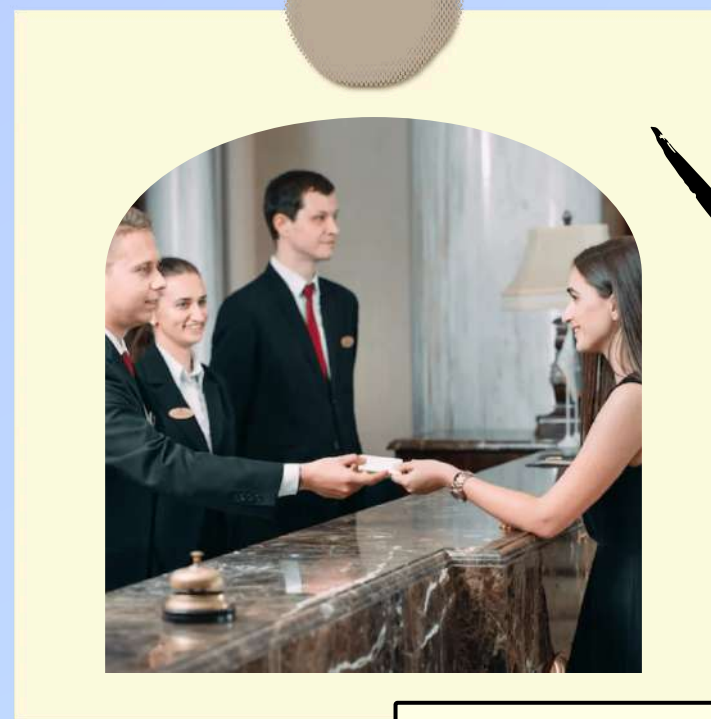
- *Cunoaște mărfurile în toată varietatea și complexitatea lor*
- *Calitatea mărfurilor alimentare/nealimentare*
- *Recepționează marfa pe clase de calitate*
- *Înnoirea și modernizarea gamei sortimentale ale mărfurilor .*

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

Absolventul poate activa în calitate de merceolog în unitățile comerciale , de protecție a consumatorului.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ ORGANIZAREA SERVICIILOR ÎN HOTELURI ȘI COMPLEXE TURISTICE



CALIFICAREA
*Client / clientelă în
servicii turistice*

PROFIL
Uman

**COMPETENȚE
PROFESIONALE**

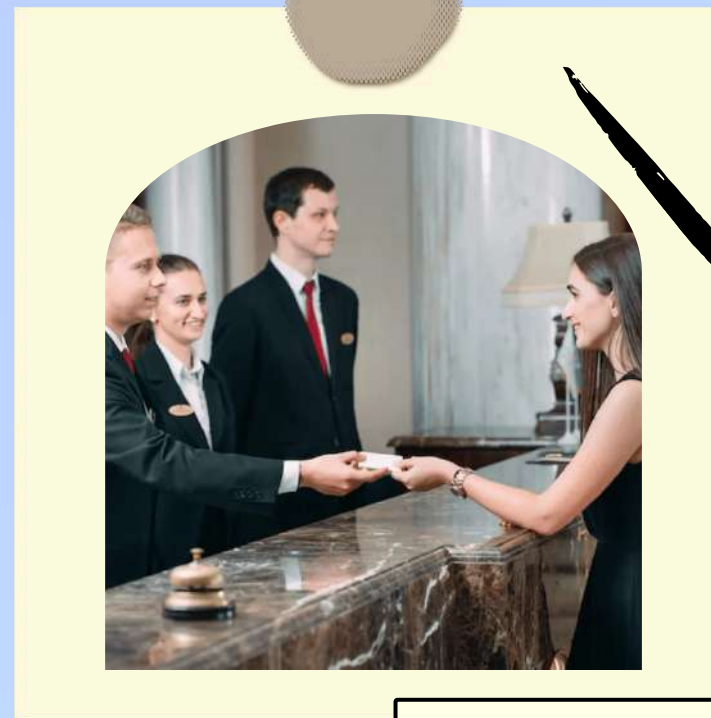
- *oferă informații suplimentare solicitate de clienți*
- *verifică documentele aferente cazării*
- *completează registre de evidență computeristă*

**OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE**

Absolventul poate activa în cadrul unui hotel sau într-o pensiune turistică în calitate de recepționar unitate de cazare.



PROGRAMUL DE FORMARE PROFESIONALĂ SERVICII ADMINISTRATIVE ȘI DE SECRETARIAT



CALIFICAREA

Asistent / asistentă manager

PROFIL
Uman

COMPETENȚE
PROFESIONALE

- *specialist în gestiunea resurselor umane;*
- *grefier în instanțe de judecată;*
- *secretar - referent în compartimente pentru relații cu publicul,*
- *etc.*

OPORTUNITĂȚI
DE ANGAJARE

*Absolventul poate activa în cadrul
autorităților publice centrale
(Președenție, Guvern, Parlament),
organelor administrative publice de
specialitate, în sectoare private, și
non - guvernamentale.*



ACTIVITĂȚI EXTRACURICULARE

MESE ROTUNDE

CONFERINȚE NAȚIONALE ȘI
INTERNAȚIONALE

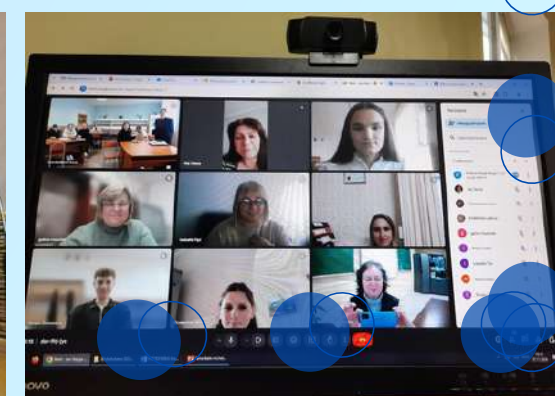


OLIMPIADE

TRAININGURI

PROIECTE

ACTIVITĂȚI CU CARACTER SPORTIV





STAGIUL DE PRACTICĂ - OPORTUNITATEA DE A DEVENI SPECIALIȘTI COMPETENȚI

***PARTENERIATE
BAZATE PE
ÎNCREDERE ȘI
PROFESIONALISM***

**Regulamnetul de organizare și desfășurare a
stagiului de practică în ÎPT, ord. nr.1086 din
29.12.2016,
pct.19 - elevii își aleg entitatea în care desfășoară
stagiul de practică
pct. 32 - elevii desfășoară practica cu acordul
MEC peste hotarele țării**





Stagiul de practică peste hotarele țării - bune practici pilon fundamental în formarea profesională a elevilor din domeniul Tehnologiei Alimentației Publice.

HOTELUL MOUNTAIN RESORT FEUERBERG “MARCHE RESTAURANT” DIN VILLACH, AUSTRIA



Stagiul de practică desfășurat de Țăranu Alexa și Gîncu Mihaela, grupa TAP-202 la Hotelul Mountain Resort Feuerberg “Marche Restaurant”



ROMÂNIA 2023

HOTELUL SONNE

Elevii împreună cu conducătorii de practică, cel mai des, aleg să viziteze obiective cu un înalt potențial turistic din nordul și centrul Republicii Moldova, diverse târguri și expoziții tematice, dar cel mai des unități economice autohtone mari, precum „PEGAS”, „ROGOB”, „DULCINELLA”, „VIORICA COSMETIC” MD, „CAMEZ”, „CRICOVA”, etc.



Carauș Margarita, OSHT-201

HOTELUL GRAND, EFORIE NORD, CONSTANȚA



Verdeș Nicoleta

Nicolaeva Tatiana, gr. OSHT-211



ITALIA, SANTA LUCIA

Bogdan Dumitru alături de celebrul bucătar - șef Vincenzo Belatonio

RESTAURANTUL BELLANTONIOO



CĂLĂTORII GASTRONOMICE ÎN ITAL

Mă numesc Bogdan Dumitru, elev în Colegiul Național de Comerț al ASEM, îmi fac studiile la programul de formare profesională tehnică "Tehnologia alimentației publice", grupa TAP 212.

Am profitat de oportunitatea oferită de instituția de învățământ, unde-mi fac studiile, de a efectua stagiul de Practică tehnologică I, peste hotarele țării. Astfel, am contribuit la recunoașterea Colegiului Național de Comerț al ASEM, peste hotarele țării noastre. Așadar, această oportunitate a fost pentru mine un început, o pistă care m-a făcut să văd lucrurile altfel și să pun în practică, în mod abil și conștient, cunoștințele și competențele achiziționate pe băncile colegiului.



Început, împreună cu echipa managerială a Colegiului Național de Comerț al ASEM și a conducică, profesoară de Discipline tehnologice, dna Temciuc Oxana, am reușit să îndeplinesc toate condițiile de MECRM ca să întocmesc dosarul cu actele menționate în Regulamentul privind organizarea stagiului de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar superior, nr. 186 din 29.12.2016, pct.32, pentru a desfășura stagiul de practică peste hotare.

În mijlocul lunii mai am fost anunțat că solicitarea mea este aprobată. Cu emoții și neștiința faptului că, am plecat la locul unde urma să-mi desfășor stagiul de practică conform contractului obținut.

Restaurantul Bellantonio, orașul Battipaglia, Italia. Un restaurant cu o atmosferă de simplitate este combinată cu arta gastronomică și gustul decisiv după tradiția Cilento.

Întotdeauna m-au fascinat oamenii mari care pot să fie simpli. Este un chef-bucătar Vincenzo Menichino, o primire prietenoasă care și m-a primit într-un mediu personal, cu care urma să desfășor activitatea mea în calitate de stagiar, pe toată perioada preconizată. Atmosfera din regiunea italiană m-a copleșit. De la prima zi, iar oamenii de acolo mi-au părut responsabili și determinați în ceea ce făceau, prima zi m-am familiarizat cu istoria entității și meniul lor. Localul a fost deschis în 2009 de însuși Vincenzo Menichino, la bază având un meniu cu rețete tradiționale pentru gurmanzi dar după și-a dat seama că pentru a descoperi gusturile noului stagiar, sa te transpui în călătorii gastronomice. De atunci, managerul restaurantului este focalizat pe tradiție și calitatea ingredientelor versus complexitatea prețurilor, rezultatul este unul pe măsura așteptărilor, deține un restaurant cu o atmosferă caldă și fidelă și satisfăcută.

Mâncărurile italiene nu sunt doar o mâncare - ele reprezintă o parte semnificativă a culturii. Fiecare masă este preparată din ingrediente proaspete și este condimentată de spiritul temperamental al italienilor. Condimentele, ierburile și sosurile joacă un rol important, adăugând arome specifice în produsele alimentare. Un aspect care mi-a plăcut foarte mult și care mă diferențiază față de Moldova, este că aici se produce și se consumă multă mâncare de sezon.





PARTICIPAREA ELEVILOR ÎN PROIECTE NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE

CONFERINȚA INTERNAȚIONALĂ

GASTRONOMIA ÎN TEXTUL (NON)LITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

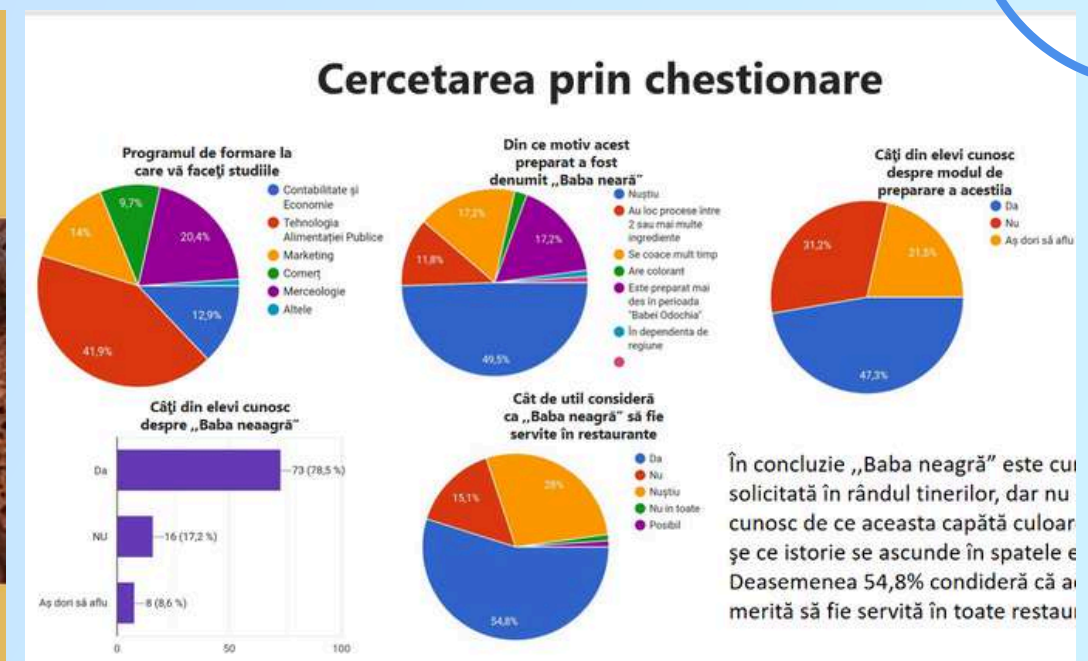
„Alivanca” – produs valoric între vital și cultural

Cercetarea fizco-chimică

Cum din produse „albe” obținem „Baba neagră”?

Materia prima

Baba obținută



Vă invităm să vizionați pregătirea alivencei, preparată de echipa Colegiului Național de Comerț al ASEM

Tradiții culinare

1 2 3 4 5 6 7 8

Obținerea soluției de NaOH

Pregătirea untului de porc

Topirea

Amestecarea soluției de NaOH cu untura topită

Video etapele realizate

Academia de Studii Economice din Moldova
Colegiul Național de Comerț al ASEM

Simpozionul Științific Internațional al Tinerilor Cercetători

Tema: BABA NEAGRĂ – CONEXIUNI CHIMICE, TEHNOLOGICE ȘI CULTURALE

Chișinău, 2023



ACORDURI DE COLABORARE





Admiterea la Colegiul Național de Comerț al ASEM

Dacă ești absolvent al treptei gimnaziale

Oportunități BUGET/CONTRACT

Actele necesare:

- Copia actului de identitate
- Actul de studii gimnaziale (original)
- 4 foto 3*4
- Prezența obligatorie a unui părinte



Sunt posibile două moduri de depunere a actelor

- E-admitere
- Admitere cu prezența fizică fizică



CINE MAI POATE DEPUNE DOSARUL PENTRU ADMITERE?

Doar prin contract

I. ELEVII absolvenți ai claselor a X - a de liceu, cu condiția susținerii diferențelor de program însă care nu depășesc 6 unități de curs/ discipline/ module conform Planului de învățământ pentru specialitatea respectivă, în anul II de studii.

II. ELEVII anului I de studii de la programele de formare profesională tehnică postsecundară cu situația încheiată, în condițiile în care diferențele de program nu depășesc 6 unități de curs/ discipline/ module conform Planului de învățământ pentru specialitatea respectivă, în anul II de studii.

III. ABSOLVENȚI ai programelor de formare profesională tehnică secundară la meserii conexe, cu durata studiilor de 3 ani, la programe de formare profesională tehnică postsecundară integrate, la specialități conexe meseriei absolvite, în limita Planului de admitere, aprobat la fiecare specialitate pentru anul respectiv, în anul III de studii, la programele de formare profesională:

TEHNOLOGIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

ORGANIZAREA SERVICIILOR ÎN HOTELURI ȘI COMPLEXE TURISTICE