



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin - Furculiță C.



Curriculum modular

S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant

Programul de formare profesional tehnică:

101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice

Calificarea: 422402 Recepționar unitatea de cazare (calificare medie)

Numărul de credite – 4

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație _____ Rotaru Irina

La ședința catedrei "**Comerț, Merceologie, Tehnologie**",
proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră _____ Nicolai Svetlana

Autori:

Doroftei Tatiana, grad didactic doi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Grajidian Adrian

Chirila Ion

Cuprins

I.	Preliminarii.....	4
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV.	Administrarea modului	6
V.	Unitățile de învățare.....	6
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	8
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	8
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	9
IX.	Sugestii metodologice.....	10
X.	Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	11
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	13
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	13

I. Preliminarii

Curriculumul modular **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru formarea profesională la programul de formare profesional tehnică: **101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice**, calificarea **422402 Receptioner unitatea de cazare (calificare medie)**, durata de 4 ani.

Beneficiarii curriculumului sunt:

- profesorii din instituțiile de învățământ profesional tehnic post-secundar;
- autorii de manuale și ghiduri metodologice;
- elevii care își fac studiile la programul de formare profesional tehnică 101310 Organizarea serviciilor în hoteluri și complexe turistice în cauză;
- membrii comisiilor pentru examenele de calificare;
- membrii comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor profesionale de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține o activitate, de a aprecia și analiza, capacității elevului de a avea și argumenta atitudinea privind tratarea conceptelor de servicii.

La studierea disciplinei, elevii vor fi capabili să conștientizeze importanța cunoașterii și implementării cerințelor naționale și internaționale cu privire la serviciile de alimentație. Formarea deprinderilor și a aptitudinilor corecte constituie obiectivul dominant al fiecărei ore, realizarea căruia se va asigura printr-un proces educativ continuu care începe în colegiu și va continua pe parcursul vieții fiecărui elev.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.04.O.011 Securitatea și sănătatea muncii

F.01.O.009 Fundamentele serviciilor unităților de cazare

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Studierea acestui modul **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- formarea unor competențe cognitive, care vizează utilizarea teoriilor și a noțiunilor dobândite în cadrul educației formale, precum și a cunoștințelor dobândite prin experiența de viață și aplicate în domeniul hotelier;

- formarea competențelor funcționale, care reprezintă aplicarea cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor în domeniul său de activitate: educațional, social;

- formarea unei conduite care vizează prezența valorilor personale referitoare la luarea unor decizii în procesul de activitate în domeniul hotelier;

- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor sau serviciilor.

Competențele profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru atingerea unității de curs după cum urmează:

S.07.O.023 Tehnologia serviciilor hoteliere.

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr.	Competențe specifice modulului	Unități de competență
1.	CS.1 Pregătirea personalului restaurantului pentru servirea clienților.	UC.1.1 Clasificarea brigăzilor de servire; UC.1.2 Elaborarea fișelor de post.
2.	CS.2 Asigurarea cu echipamente a spațiilor de servire.	UC.2.1 Distingerea mobilierului și a utilajelor de servire în salonul restaurantului. UC.2.2 Identificarea inventarului de servire pentru servirea consumatorilor.
3.	CS.3 Amenajarea salonului de servire.	UC.3.1 Determinarea etapelor mise-en-place-ului. UC.3.2 Identificarea diferitor tipuri de mise-en-place, în dependență de tipul mesei.
4.	CS.4 Constituirea meniurilor.	UC.4.1 Selectarea diferitor tipuri de meniuri UC.4.2 Stabilirea sortimentului de preparate culinare și băuturi.
5.	CS.5 Utilizarea sistemelor de servire specifice activității în tehnologia serviciilor de restaurant. Activități catering.	UC.5.1 Identificarea tehnicilor de servire pentru preparate culinare și băuturi. UC.5.2 Distingerea activităților de catering(aerian, naval, feroviar).
6.	CS.6 Organizarea meselor festive și de protocol.	UC.6.1 Identificarea particularităților de servire a recepțiilor diplomatice.

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore				Modalitat ea de evaluare	Număr u i de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
S.07.O.024	Tehnologia serviciilor de restaurant	VII	120	40	20	60	Examen	4

V. Unități de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Organizarea personalului de servire în restaurante		
UC.1.1 Clasificarea brigăzilor de servire UC.1.2 Elaborarea fișelor de post.	1.1 Brigăzile de servire în spațiile de servire. 1.2 Graficele de lucru, fișele posturilor. 1.3 Standarde de ținută și comportament a personalului de servire.	A.1.1 Utilizarea termenologiei specifice procesului de servire în alimentația publică; A.1.2 Adaptarea limbajului de specialitate în diverse contexte și situații; A.1.3 Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale; A.1.4 Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor; A.1.5 Verificarea ținutei și a locului de muncă.
2. Echipamente din dotarea restaurantelor		
UC.2.1 Distingerea mobilierului și a utilajelor de servire în salonul restaurantului. UC.2.2 Identificarea inventarului de servire pentru servirea consumatorilor.	2.1 Salonul de servire în restaurant, caracteristica și cerințele de bază. 2.2 Echipamente de inventar pentru servire și caracteristicile lor. 2.3 Materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere.	A.2.1 Identificarea mobilierului sălilor de servire; A.2.2 Selectarea utilajului sălilor de servire; A.2.3 Utilizarea inventarului de servire; A.2.4 Respectarea cerințelor de întreținere și păstrare a inventarului de servire; A.2.5 Menținerea igienei locului de muncă în vederea activității de servire.
3. Pregătirea salonului pentru primirea clienților		

UC.3.1 Determinarea etapelor mise-en-place-ului. UC.3.2 Identificarea diferitor tipuri de mise-en-place, în dependență de tipul mesei.	3.1.Pregătirea personalului. 3.2.Aranjarea meselor. 3.3.Etapele mise-en-plase-ului. 3.4.Forme(tipuri) de mise-en-place. 3.5.Manipularea,transportul și debarasarea obiectelor de inventar pentru servire. 3.6Etapele serviciilor în restaurant.	A.3.1 Efectuarea careului personalului de servire; A.3.2 Pregătirea veselei de servire, tacîmurilor pentru servire și auxiliare, sticlăriei; A.3.3 Manipularea veselei și a tacâmurilor; A.3.4 Aranjarea obiectelor textile; A.3.5 Modelarea șervețelelor în diferite forme (simple și compuse); A.3.6 Aplicarea regulilor generale de aranjare a meselor; A.3.7 Debarasarea meselor de veselă și tacâmuri respectând consecutivitatea; A3..8 Efectuarea etapelor serviciului în restaurant.
4. Oferta de meniuri		
UC.4.1 Selectarea diferitor tipuri de meniuri UC.4.2 Stabilirea sortimentului de preparate și băuturi.	4.1 Caracteristicile diferitelor tipuri de meniuri. 4.2 Variante de liste meniu. 4.3 Principii de redactare a listelor meniu. 4.4 Tipuri de meniuri,reguli de întocmire a meniurilor. 4.5 Stabilirea sortimentului de preparate culinare și băuturi. 4.6 Criterii de asociere a preparatelor cu băuturile.	A.4.1 Prezentarea listelor meniu; A.4.3 Identificarea diferitor tipuri de meniuri în funcție de criteriile de clasificare; A.4.4 Aplicarea criteriilor de întocmire a meniurilor; A.4.5 Asocierea preparatelor culinare cu băuturile.
5. Sisteme și tehnici de servire a preparatelor și băuturilor		
UC.5.1 Identificarea tehnicilor de servire pentru preparate culinare și băuturi. UC.5.2 Distingerea activităților de catering(aerian, naval, feroviar).	5.1.Recomandarea sortimentului de gustări,aperitive și tehnica servirii. 5.2.Recomandarea sortimentului de preparate lichide și tehnica servirii. 5.3. Recomandarea sortimentului de preparate de bază și tehnica servirii. 5.4. Recomandarea sortimentului de dulciuri de bucătărie,articole de patiserie și tehnica servirii. 5.5.Clasificarea și caracteristica băuturilor servite în unitățile de alimentație publică. Noțiune de oneologie și somelier. 5.6.Tehnica servirii băuturilor alcoolice și nealcoolice. 5.7.Activitate de catering la bordul avioanelor. 5.8.Serviciul de catering pe navele fluviale și	A.5.1 Aplicarea regulilor generale de servire în restaurante; A.5.2 Identificarea sistemelor de servire a preparatelor și băuturilor; A.5.3 Prezentarea tehnicilor de servire a preparatelor și băuturilor A.5.4 Descrierea activității de catering la bordul avioanelor. A.5.5 Caracterizarea serviciului de catering pe navele fluviale și maritime. A.5.6 Caracterizarea serviciului de catering feroviar.

	maritime. 5.9.Serviciul de catering feroviar.	
6. Tehnica servirii meselor festive, deprotocol		
UC.6.1 Identificarea particularităților de servire a recepțiilor diplomatice	6.1.Recepția diplomatică,particularitățile servirii. 6.2.Tipuri de banchete,metode și tehnici de servire. 6.3.Tehnici de aranjare a meselor festive.	A.6.1 Determinarea particularităților de servire a recepțiilor diplomatice; A.6.2 Clasificarea banchetelor. A.6.3 Aplicarea metodelor și tehnicilor de servire la banchete oficiale și neoficiale

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studii individual
			Teorie	Practică	
1.	Organizarea personalului de servire în restaurante	12	4	2	6
2.	Echipamente din dotarea restaurantelor	30	10	6	14
3.	Pregătirea salonului pentru primirea clienților	12	4	4	4
4.	Oferta de meniuri	18	6	2	10
5.	Sisteme și tehnici de servire a preparatelor și băuturilor	36	10	6	20
6.	Tehnica servirii meselor festive, de protocol	12	6	-	6
	Total	120	40	20	60

VII. Studiu individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1. Organizarea personalului de servire în restaurante			
1.1. Fișe de post.	Tabel	Prezentarea tabelului	Săptămâna 3
2. Echipamentele din dotarea restaurantelor			
2.1. Tipuri de inventar și utilaj pentru servire.	PPT	Prezentarea ppt-ului	Săptămâna 5

3. Pregătirea salonului pentru primirea clienților			
3.1. Schema etapelor efectuării serviciului în restaurant.	Schemă	Prezentarea schemei	Săptămâna 7
4. Oferta de meniuri			
4.1. Variante de meniuri.	PPT	Prezentarea ppt-ului	Săptămâna 10
5. Sistemele și tehnici de servire a preparatelor și băuturilor.			
5.1. Tehnica servirii preparatelor culinare și a băuturilor.	ppt	Prezentarea ppt-ului	Săptămâna 11
6. Tehnica servirii meselor festive, de protocol.			
6. 1. Meniuri pentru banchet.	Meniuri	Prezentarea meniurilor	Săptămâna 11

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr.	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
1.	Organizarea personalului de servire în restaurante	Lucrare practică nr. 1 Elaborarea fișelor de post a personalului de servire.	2
2.	Echipamente din dotarea restaurantelor	Lucrare practică nr. 2 Familiarizarea cu inventarul de servire	2
		Lucrare practică nr. 3 Familiarizarea cu utilajul de servire.	2
		Lucrare practică nr. 4 Modelarea diferitor forme de șervețele (simple și compuse)	2
3.	Pregătirea salonului pentru primirea clienților	Lucrare practică nr. 5 Însușirea tehnicilor de aranjare a diferitor tipuri de mise-en-place (dejun, prânz, cină).	2
		Lucrare practică nr. 6 Însușirea tehnicii de primire a comenzilor.	2
4.	Oferta de meniuri	Lucrare practică nr. 7 Elaborarea diferitor variante de meniuri.	2
5.	Sisteme și tehnici de servire a preparatelor și băuturilor	Lucrare practică nr. 8 Însușirea tehnicilor de servire a preparatelor culinare	2

		Lucrare practică nr. 9	
		Însușirea tehnicilor de servire a băuturilor nealcoolice calde și reci.	2
		Lucrare practică nr. 10	
		Însușirea tehnicilor de servire a băuturilor alcoolice.	2
		Total	20

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul modular **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional. În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare, se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metode recomandate pentru dezvoltare a competențelor cognitive

Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, experimentul, etc.*

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **mijloacelor audiovizuale**

și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: *fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor* etc.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produse pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general. • Elaborarea corectă a tabelii (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului. • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat. • Corectitudinea logică a formulărilor. • Corectitudinea lingvistică a formulărilor. • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus.
2.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. • Complexitatea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific. • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei.
3.	Referatul	• Corespunderea referatului cu tema, subiectul dat. • Profunzimea și complexitatea dezvoltării temei. • Adoptarea la conținutul surselor primare. • Coerența și logica expunerii. • Utilizarea dovezilor din sursele consultate.

		• Gradul de originalitate și de noutate. • Nivelul de erudiție. • Modul de structurare a lucrării. • Justificarea ipotezei legate de tema referatului. • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
4.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora; • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. • Corectitudinea lingvistică a formulărilor. • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză. • Rezolvarea corectă a problemei asociate studiului analizat de caz. • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. • Logica sumarului. • Referința la programe. • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate; • Noutatea și valoarea științifică a informației. • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor. • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului. • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). • Aprecierea critică, judecată personală a elevului. • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora. • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. • Corectitudinea lingvistică a formulărilor. • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: *inițială, formativă și sumativă*.

Activitățile de evaluare la modulul **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea inițială va fi realizată la începutul unui program de instruire (an școlar, semestru, unitate de învățare), prin intermediul probelor orale (dialogul), elevii având posibilitatea să-și

argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială este destinată identificării capacităților de învățare ale elevilor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

Evaluare formativă va fi realizată pe tot parcursul semestrului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la modulul **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** este examenul.

Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise se va aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise, se va aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

XI. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a realiza cu succes formare competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în modulul **S.07.O.024 Tehnologia serviciilor de restaurant** trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev. Lista materialelor didactice: acte normative ale RM referitor la afaceri, legi, hotărâri de guvern, standarde, ghiduri de performanță.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	Cristian Dincă, Simona Brătășan...Manual pentru calificare bucătar în UAP: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul II-București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Biblioteca

Nr.	Denumirea resurselor	Locul în care poate fi consultată resursa
2.	Lilia Moraru, Lidia Coşciug, Olga Deseatnicov, Tehnologia produselor alimentație publice rețetar pentru preparate culinare, partea I, II Chişinău: U.T.M	Biblioteca
3.	N.I.Kovaliiov, Tehnologia preparării bucatelor, Chişinău „ Lumina” , 1990	Biblioteca
4.	Pîrjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv...Tehnologia culinară:Manual pentru clasele a X-a , a XI-a și a XII-a, - Bucureşti:Editura Didactică și Pedagogică, 2006	Biblioteca
5.	Stefania Mihai,Aurelia Turcescu,, Turism și alimentație",, editura cd press” , 2009;E.Dobrescu,C.Bălănescu, Tehnica servirii consumatorilor,ed.Bucureşti,1989.	Biblioteca