



Strada 1 Decembrie 1918 Nr 83
Giurgiu

Tel/Fax—0246221193

E-mail - liceul_ionbarbu@yahoo.com

www.liceulionbarbugiurgiu.ro

<https://www.facebook.com/ionbarbu.liceuleconomic>



HoReCa

Revistă școlară de
Specialitate
cu



COLECTIVUL DE REDACȚIE

Coordonator - Prof. Mihaela Cîrjaliu

Colaboratori - Prof. Maria Sonea

- Prof. Adela Colibășanu

- Prof. Roxana Popa

- Prof. Mădălina Voheci

- Prof. Adriana Trofin

Redactor Șef - Cerban Marina - clasa a IX a C

Redactori - Gheța Diana - clasa a XII a F

- Voinea Marius - clasa a XII a F

- Dîndăreanu Cosmin - clasa a XII a F

- Simion Andreea - clasa a X a C

- Marin Delia - clasa a IX a C

- Rufă Andreea - clasa IX a D

- Reuț Mihai - Clasa a XI a D

Liceul Tehnologic "Ion Barbu" Giurgiu



Nr.1
aprilie
2015



IUNIE 2015

PRĂJITURĂ CU CIREȘE

Ingrediente: 6 ouă; 1 cană și 1/2 de zahăr; 1 cană sși 1/3 făină; 1 praf copt; 1/2 cană ulei; 500 – 600 gr cireșe fără sâmburi; coaja de la o lămâie plus zeama de la 1/2 lămâie.

Preparare:

1. Gălbenușurile se freacă cu o cană de zahăr până se albesc, se adaugă 1/2 cana ulei și coaja de lămâie.

2. Se bat albușurile cu 1/2 cană zahăr până devin ca o beza tare. Se amestecă 1 cu 2, se pune praful de copt împreună cu făina într-un castron apoi se adaugă făina în ploaie. Se tapetează o tavă cu hârtie de copt, se toarnă compoziția și pe deasupra se pun cireșele bine scurse.

Se coace în cuptorul preîncălzit la 180 Grade Celsius până se rumenește ușor.

L	Ma	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



CE ÎNSEAMNĂ HoReCa ?

HoReCa este acronimul pentru industria ospitalității: Hoteluri, Restaurante, Catering. **HoReCa** este utilizat în industria turistică pentru a defini un domeniu de activitate care oferă simultan servicii de cazare și servicii de hrănire (prin restaurant sau prin catering).

O pensiune care oferă turiștilor servicii de cazare și de hrănire se încadrează în domeniul **HoReCa**.

Similar, dar la un nivel mai mare, un hotel de 5 stele cu restaurant se încadrează tot în domeniul **HoReCa**.

Segmentul **HoReCa** cuprinde ansamblul echipamentelor, produselor, accesoriilor și serviciilor care sunt folosite în această industrie, de la alimente, echipamente, mobilier, articole textile etc la utilaje și software.

Știm cumva care e valoarea medie a unei note de plată achitate, în prezent, în restaurantele din România?

Câți angajați au unitățile food & beverage ori cât % reprezintă salariile și facturile la utilități din vânzările brute ale unităților **HoReCa** de pe piața noastră?

In 2009

- 76% din clienții restaurantelor achitau, în medie, note de plată cu valori mai mici de 15 euro (55 RON), TVA inclus;
- 79% din unitățile F&B din România aveau mai puțin de 10 angajați full time
- salariile și costurile aferente utilitatilor reprezentau, pentru circa jumătate din entitățile de pe piață, între 15-30% din vânzările brute fiecare

Prof. Mihaela Cîrjăliu

Liceul Tehnologic „Ion Barbu”, Giurgiu

INTRODUCERE ÎN LUMEA GASTRONOMIEI

Gastronomia este studiul relației dintre cultură și alimentație. Deseori se greșește considerând că termenul gastronomie se referă exclusiv la arta de a găti, dar aceasta este doar o mică parte a acestei științe. Nu se poate spune întotdeauna că un bucătar este de asemenea și un gurmand.

Din punct de vedere etimologic, cuvântul “gastronomie” este derivat din greaca antică, γαστήρ (*gastér*) semnificând “stomac” și νόμος (*nómos*) – “cunoaștere” sau “lege”.

Gastronomia studiază diverse componente culturale ce au alimentația și mâncarea, în general, ca element de bază. Astfel, ea este relaționată cu Artele frumoase și Științele sociale în termeni de cultură, și cu Științele naturale referitor la aparatul digestiv al corpului uman.

Principalele activități ale unui gurmand includ descoperirea, gustarea, experimentarea, cercetarea, înțelegerea și documentarea în scris a alimentelor și mâncărilor. Gastronomia este, prin urmare, o activitate destul de complexă.

Primul studiu de bază al gastronomiei este probabil eseu numit *Fiziologia gustului* (*Physiologie du goût*) publicat de Jean Anthelme Brillat-Savarin în anul 1825. Spre deosebire de tradiționalele cărți de bucate, această lucrare se ocupă de relația dintre simțuri și mâncare, tratând delectarea de la masă ca pe o știință.

În anul 2004 a fost fondată în orașul Bra (Italia) prima universitate din lume dedicată principiilor gastronomiei, denumită „Universitatea de Științe Gastronomice”. Misiunea acesteia este crearea unui centru internațional de cercetare și educație pentru cei care lucrează la îmbunătățirea metodelor de cultivare, la protejarea biodiversității, și la realizarea unei relații organice între gastronomie și științele agricole.

Prof. Mihaela Cîrjaliu



MAI 2015

PLĂCINTĂ CU SPANAC ȘI BRÂNZĂ

Ingrediente: 8 foi plăcintă, 1 ceapă, 2 căței usturoi, 1 kg spanac congelat, 1 legătură pătrunjel, 2 ouă, 1/2 cană brânză dulce, 1 cană telemea rasă, sare, piper, ulei.

Se toacă ceapa și usturoiul și se călesc. Se adaugă spanacul și pătrunjelul tocat și se lasă să fiarbă câteva minute. Într-un bol, se bat ouăle, se adaugă brânza dulce, telemeaua și amestecul de spanac. Se condimentează cu sare și piper. Se împarte în două amestecul de spanac. Se întinde o foaie de plăcintă în tava unsă, se stropește cu puțin ulei și se repetă operațiunea cu alte două foi. Se întinde jumătate de amestec de spanac, se stropește cu ulei și se pun două foi, stropindu-le pe fiecare cu ulei. Se pun restul de spanac și celelalte foi. Se coace plăcinta cu spanac și brânză circa 40 de minute.

L	Ma	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

CALENDAR GASTRONOMIC

APRILIE 2015

SALATĂ DE OUĂ CU BRÂNZĂ



Ingrediente: 5 ouă fierte ; 350 g telemea; 1 gălbenuș; 1 linguriță muștar ; 100 ml ulei de floarea soarelui; 1-2 linguri smântână .

Se fierb tari 5 oua, se lasa la racit (sau se folosesc cele ramase de la Pasti);

Se face maioneza dintr-un galbenus, cu o lingurita de mustar si 100 ml ulei;

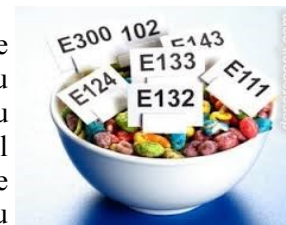
Se amesteca ouale si elemeaua date pe razatoarea cu ochiuri mari cu maioneza si smantana; telemeaua fiind, de obicei, sarata, salata nu mai are nevoie de sare.

E buna cu ceapa verde, cu ardei sau cu sunca.

L	Ma	Mi	J	V	S	D
		1	2	2	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

CE SUNT ADITIVII ALIMENTARI ?

Aditivul alimentar reprezinta orice substanta naturala sau chimica care nu este consumata ca aliment in sine si nu este folosita ca ingredient constituent al unui aliment, care are sau nu valoare nutritiva si care se adauga intentionat, cu un scop tehnologic (incluzand modificari organoleptice) in timpul producerii, procesarii, prepararii, tratarii, impachetarii, ambalarii, transportului si stocarii unui aliment, devenind un component sau afectand intr-un fel caracteristicile alimentelor la care se adauga.



Aditivii alimentari au fost impartiti in 24 de categorii, iar pentru sanatatea noastra este bine sa stim ce poate determina consumul produselor care contin E-uri.

Producatorii de alimente din Romania se ghideaza dupa doua liste: aditivi interzisi si aditivi permisi, dar in cantitati limitate. Unii insa nu respecta intru totul gramajele.

Un studiu recent arata ca atunci cand cumpara un produs alimentar, putini se uita pe eticheta ca sa vada ce contine. Practic, 80% dintre romani nu stiu ce presupune o alimentatie sanatoasa. 70% dintre romanii din mediul urban cu varsta cuprinsa intre 15 si 60 de ani mentioneaza ca pentru a prepara alimentele intr-un mod sanatos, trebuie sa ai timp. De asemenea, 55% din totalul celor intervievati sunt intru totul de acord ca alimentele sanatoase sunt mai gustoase, iar 65% considera ca pentru a manca sanatos trebuie sa scoti mai multi bani din buzunar. De asemenea, alimentatia sanatoasa este asociata cu situatii deosebite: 75% sunt de acord ca alimentatia sanatoasa este recomandata de medic pentru oamenii cu diverse boli iar 68% considera ca cei care vor sa slabeasca mananca sanatos.

Prof. Popa Roxana
Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,, Giurgiu

OPTIUNILE UNUI VEGETARIAN LA RESTAURANT

De fiecare data cand merg la un reastaurant si un “impinge-tava” ma lovesc de o problema, ce cred ca e generala, a celor ce sunt vegetariani. Ce pot manca din produsele pe care le vinde restaurantul?

La ciorba sa zicem ca mai toata lumea are o ciorba de legume, la care mai adauga carnita de vita sau de pui, pentru a face ciorba de vacuta sau borsul de pui. Numai ca s-a intamplat ca dintr-una de vita sa faca una de legume, scotand carnea, dar nu pe toata. Mai sunt supele creme, numai ca baza alimentara cu E621 este peste tot, altfel nu prea are gust. La felul doi, nu mai sunt pescaterian, deci nu mai pap nici peste. Ma uita la cascavalul pane, dar are si asta ou, caci nu mai sunt nici “ovo” din ovo-lacto-vegetarian.

Prea multe optiuni nu am, ma multumesc sa mananc garnituri: orez cu legume, cartofi (dar nu taranesti, ca au sunculite), ceva sote-uri ciudate cu legume de la congelator fierte un pic si aruncate in farfurie.

Compar deja costul unei cafele cu unul al unei garnituri. Am dileme de fiecare data. Ultima oara m-am simtit ca un turist strain ce gusta din produsele autohtone. Cert e ca m-am saturat din ceva paine si platoul de branzeturi romanesti: urda cu marar, branza veche de oaie, cascaval, cas afumat, cas, telemea.

Deci mai astept un an in care poate reusesc eu sa initiez un cos bio si o lista de producatori locali.

Poftă Bună !

Prof. Adela Colibășanu

SĂ NE MAI RELAXAM PUȚIN

[illegible]

3. Din argumentul de mai sus rezulta cel de-al treilea argument in favoarea agentilor de turism care se refera la **siguranta** calatoriilor. Pentru destinatiile exotice situate la distante mari de casa si cu diferente culturale semnificative, ar fi de preferat ca turistul sa apeleze la o agentie care are experienta si cunoaste zonele pe care clientul doreste sa le viziteze. In plus, pentru astfel de excursii, agentile de turism pun la dispozitia turistului si un ghid care ii va conduce pe traseul ales.

Argumente CONTRA

1. Principalul dezavantaj al agentilor de turism il reprezinta **costurile mari** pentru serviciile oferite. Timpul pe care turistul il scuteste pentru planificarea excursiei, serviciile de asistenta si cele pentru activitatile optionale de care are parte sunt taxate la tarife ridicate. Astfel ca, pe langa pretul biletului si al cazarii la hotel, turistul va trebui sa plateasca si serviciile suplimentare pe care i le ofera agentia. In cazul unei calatorii pe cont propriu, turistul va putea sa compare si sa aleaga din timp cea mai buna oferta.

2. Programul calatoriei stabilit de o agentie este foarte strict si lasa **putina libertate** turistului de a face ceea ce isi doreste. Turistul este constrans de un program fix, depinde de un ghid si nu poate sa mearga oriunde isi doreste, ci doar in zonele incluse in pachetul turistic. In plus, daca programul include plecari la ore foarte matinale, turistul va trebui sa se conformeze. Bineinteles, poate alege sa nu o faca, insa va pierde banii investiti in excursie. Mai mult, unele agentii de turism ofera un program foarte incarcat, asa incat unii turisti se pot intoarce din calatorie mai mult obositi decat relaxati.

3. Unele agentii ofera **servicii slab calitative**.



Prof. Adela Colibășanu
Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,, Giurgiu

RITUALUL MESEI

Nu am avut timp să iau micul dejun! Am uitat de gustarea de dimineață! Azi am uitat să mănânc! Doar când ajung seara târziu acasă, mai apuc să mănânc ceva și mă bag la somn!

Aceste afirmații le auzim zilnic de la colegi, rude, prieteni și de ce nu le rostim chiar noi. Însă vine un moment în care conștientizăm că modul în care ne alimentăm nu este unul sănătos și vrem să schimbăm ceva. Schimbarea se produce greu pentru că deja obiceiul de a sări mesele și de mânca pe fugă s-a instalat. Dar niciodată nu e prea târziu să ne schimbăm obiceiurile alimentare!

Micul dejun, la cel mult o oră după ce te-ai trezit

Un mic dejun dă startul metabolismului tău, așa că este recomandat că acesta să fie luat imediat după ce te-ai trezit. Astfel îți vei ridica singură nivelul de energie și te vei simți mai activă și mai tonică pentru o bună bucată de timp. Deoarece nivelul zahărului din sânge este destul de jos atunci când te trezești, este recomandat să iei micul dejun la cel mult o oră după ce te-ai ridicat din pat, ca să împiedici o cădere bruscă a glicemiei. Nu mânca micul dejun spre prânz, pentru că nu faci altceva decât să rămâi fără energie, să ai o stare de moleșeală și să mănânci la final mai mult decât trebuie la prima masă a zilei. Alege pentru micul dejun să consumi carbohidrați complecși, așa cum sunt ovăzul, nucile, cerealele cu bob întreg, fructele și legumele.

Ia prânzul la trei-patru ore după masa de dimineață

Prânzul este o masă foarte importantă a zilei, de aceea nu trebuie sub nicio formă să sari peste el. Asta mai ales dacă vrei să ai energie din plin, dată de calorii și de nutrienți, dar și pentru a accelera metabolismul. Conform mai multor studii, persoanele care optează pentru un prânz sănătos au șanse să facă mai puține erori de alimentație în restul zilei și ard mai rapid calorile deja acumulate în corp.

Un prânz echilibrat va conține proteine, carbohidrați complecși, grăsimi bune și fibre, care reușesc să îți vor da energia necesară pentru perioada ce urmează.

Stop mâncării cu trei ore înainte de culcare!

Dacă vei mânca aproape de ora de culcare nu faci altceva decât să crești temperatura corpului, zahărul din sânge și insulina. Toate acestea împiedică eliberarea melatoninei, hormon responsabil cu calitatea somnului. Insomniile te vor duce mai mult că sigur către frigider și așa vei ajunge să manânci mai mult și a doua zi. Încearcă să pui pe masă la cină alimente mai ușoare ca la prânz, așa cum sunt proteinele, carbohidrații complecși și grăsimile bune: orez brun, paste integrale, pâine din cereale întregi, somon, pui.

Gustările sănătoase trebuie puse între mese principale

Gustările au fost întotdeauna recomandate de medicii nutriționiști, deoarece să manânci puțin și des este mai bine decât să manânci mult și rar. Cu ajutorul gustarilor mesele principale vor fi mai puțin îmbelșugate, iar apetitul va fi mai redus. Îi vei face o favoare și metabolismului tău, căruia îi va fi mai ușor să digere cantități mai mici de mâncare. O gustare între prânz și cină, fixată la ora 15.00-16.00, este binevenită, fiind acel moment al zilei în care riscul ca energia sa scadă brusc este foarte mare. Cele mai bune sunt gustările sănătoase de genul salatelor de puțină poftă și vei elimina riscul de a mânca prea mult!

Simion Andreea

Clasa a X a C

Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,,

VACANTA PRINTR-O AGENTIE DE TURISM SAU PE CONT PROPRIU?

Începand cu vacanta de Paste se da startul vacanțelor, fie la mare, fie la munte sau chiar in strainatate. Inainte de a pleca in calatorie, aveti insa cateva aspecte organizatorice de pus la punct.

Preferati sa va ocupati personal de acestea sau le lasati in grija unei agentii de turism?

Astfel, ar trebui sa va ganditi nu doar unde doriti sa plecati in calatorie, ci si la anumite aspecte de ordin organizatoric, precum mijlocul de transport pe care il veti utiliza, locul unde veti fi cazati, obiectivele pe care le veti vizita si nu in ultimul rand costurile pe care le veti suporta.

De toate aceste lucruri v-ati putea ocupa personal sau ati putea apela la o agentie de turism. Daca veti alege ultima varianta, trebuie sa aveti in vedere costurile ridicate pe care trebuie sa le platiti pentru serviciile agentiei de turism, dar si timpul si eforturile salvate.

Argumente PRO

1. O agentie de turism salveaza foarte mult din **timpul** pe care turistul trebuie sa il aloce planificarii calatoriei. Astfel, agentia de turism se ocupa tocmai de detaliile organizatorice precum cazarea, biletele de avion, stabilirea traseelor si a principalelor atractii turistice de vizitat.

2. Agentiile de turism care isi desfasoara activitatea cu profesionalism ii vor oferi **sprijin** prin telefon sau email clientului, in cazul in care apare o urgenta pe parcursul calatoriei. De exemplu, daca zborul este anulat, agentul de turism trebuie sa ii gaseasca clientului sau un alt zbor catre destinatia aleasa. De asemenea, tot agentul de turism se va ocupa de relocarea clientului si in cazul in care acesta nu este multumit de hotelul la care a ajuns. Nu acelasi lucru se intampla in cazul turistul face rezervari on-line si constata la fata locului ca hotelul arata diferit fata de pozele de pe internet.

Camerele :

Dotate cu baie proprie , T.V. si aer conditionat, pot fi single sau duble.

Pentru confortul clientilor complexul dispune de 6 apartamente care sunt mai degraba niste suite (camera-camera + baie) .

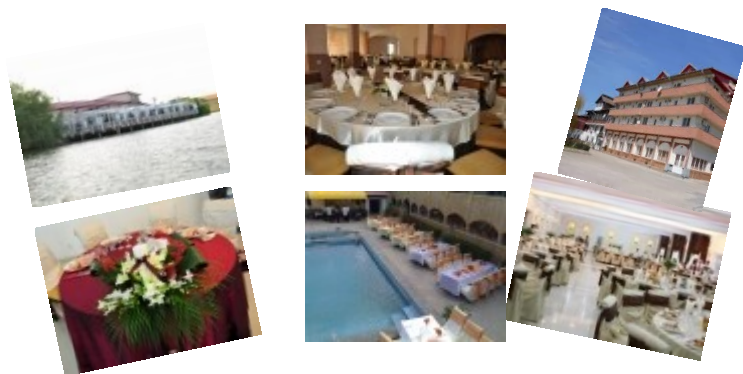
Personalul de serviciu pentru Motel lucreaza in ture , 2 persoane / schimb iar serviciul de receptie este asigurat de 3 receptioneri.

Pentru agrement,complexul pune la dispozitie clientilor o terasa cu vedere stradala dotata cu canapele,mese,ventilatoare.

O piscina proprie cu 2 compartimente , unul pentru adulti si unul pentru copii. Este incercuita de terase unde pot fi servite mese. Piscina este dotata cu grup sanitar , dusuri si sezlonguri. Are sistem de curatare propriu asigurat de rezervoarele cu nisip , dotata cu aspirator si filter special pentru curatare.

Numarul mare de turisti ce tranziteaza vara orasul nostrum , beneficiaza de conditii foarte bune avand posibilitatea de cazare si servire masa.

Avand in vedere locul de amplasare a restaurantului si a motelului , este un punct de legatura intre noi si Bulgaria.



Cerban Marina
Clasa a IX a C
Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,,

ALIMENTAȚIA ELEVILOR

Alimentatia corecta pentru elevi atinge cele trei mese principale ale zilei: micul dejun, pranzul si masa de seara. Sa vedem ce reguli trebuie respectate.

Performanta scolara a unui copil in clasele primare este foarte mult influentata de alimentatia corecta a acestuia si de activitatea zilnica.

Micul dejun este foarte important, de asemenea. Unii scolari sunt pretentiosi sau mici gurmanzi mofturosi cand vine vorba de micul dejun, insa o mica gustare este sanatoasa pentru mentinerea energiei. Mancarea servita in cantine trebuie sa fie sanatoasa si gustoasa. Spre sfarsitul zilei, cina in familie este un moment important care merita impartasit cu membrii familiei.

Elevii au nevoie de un aport bogat de alimente pentru a avea o alimentatie sanatoasa. Ca atare, trebuie sa ii incurajam in fiecare dimineata sa ia micul dejun. Un somn odihnitor pe timpul noptii, urmat de un mic dejun copios il va ajuta pe scolar sa fie activ si sa se poata concentra la scoala.

Pauzele de masa din scoli

Unele scoli pun la dispozitia elevilor cantine care ar trebui sa aiba un meniu destul de variat, bazat pe cel puțin o masa calda, cate o portie de fructe, salate, apa si sucuri necarbogazoase. Cu toate acestea, mancarea pe care o alege copilul poate sa fie destul de scumpa si bogata in calorii, insa cu o cantitate mica de substante nutritive. Una din optiuni este sa ii pregatesti scolarului un pachetel de acasa. Uite si o sugestie: un sendvis cu branza topita, carne de pui, o frunza de salata verde si o cutie mica de lapte.

Pauza de masa – ce alimente trebuie evitate

Alimentele care contin multi conservanti, adaos de zahar si cele foarte sarate trebuie sa fie consumate in cantitati mici. Printre alimentele pe care elevii trebuie sa le evite in timpul pauzei de masa sunt:

Chipsuri, biscuiti dulci, batoane de musli sau batoane cu pandispan.

Energizante, sucuri si bauturi nonalcoolice

Micile gustari din partea colegiilor

Gustarile ocazionale oferite de colegi sunt destul de frecvente mai ales la aceasta varsta. Poti sa il lasi pe scolar sa manance aceste alimente ocazional, la petreceri, evenimente speciale sau alaturi de membrii familiei. Cel mai bine este sa limitezi banii pe care ii cheltuie la scoala sau in drum spre casa.

Micile gustari ocazionale nu fac deloc rau. Insa consumate zilnic, vei afla ca:

Nu sunt consumate suficiente alimente nutritive

Copiii devin obezi si supraponderali

Pierzi ocazie sa il inveti pe elev care sunt cele mai sanatoase alimente

Cina in familie

Pentru scolari, cina in familie este un bun prilej de a discuta si impartasi activitatile din timpul zilei si evenimentele care au avut loc. Masa de seara in familie este cel mai potrivit moment pentru aceste discutii.

Lasa-i pe copii sa spuna cand s-au saturat, si nu va contraziceti in privinta felului de mancare

Voinea Marius

Clasa a XII a F

Liceul Tehnologic „Ion Barbu„Giurgiu

PARTENERII NOȘTRI DE PRACTICĂ

SC COSMO SRL are o buna relatie cu unitatea noastra scolara, facilitand elevilor de la domeniul Turism si alimentatie publică efectuarea orelor de practica in Restaurant si Motel.

HANUL COSMINULUI

Infintat in 1999 , debutand pentru prima oara pe piata ca si pensiune cu 2 stele , 10 camere si 3 angajati , in prezent este un Motel de 2 stele , 52 de camera si 24 de angajati.

Activitate este bazata pe alimentatie publica cu specific romanesc dar cu posibilitatea de adaptare la alte stiluri de bucatarie si locuinte de service la etaj .

Beneficiaza de 4 Sali :

O sala , folosita la evenimente mari ce dispune 300 de locuri ;

O sala pentru activitatile zilnice (servirea mesei) ce dispune de 40-50 de locuri ;

O sala formata din 2 Sali in oglinda a cate 60 de locuri fiecare ,, ce pot fi folosite ca Sali de conferinta si evenimente mai mici , dotata cu video-proiector si FlipChart , situate in fata receptiei.

Bucataria complet utilata cu ustensile si utilaje modern.

Pentru prezentare detinem mese de servire tip carucior (3 bucati cu cate 3 nivele fiecare) , vase de prezentare care au incorporate (sis.cu pereti dubli , tip termos)

Mesele din sali sunt rotunde,cu12 locuri fiecare , decorate specific evenimentului desfasurat si dupa gustul fiecaruia.

Pentru servirea cupei de sampanie la evenimente , dispunem un suport cu 100 de pahare de sampanie.



SA RÂDEM PUȚIN

Un turist vorbește cu receptionerul unui hotel:

- Tariful nostru este urmatorul: 100 de dolari pe noapte, pat și micul dejun, sau doar 10 dolari dacă va faceți singur patul.
- Foarte bine, îmi aleg varianta să-mi fac singur patul.
- OK! Pofiti fierastraul și ciocanul, rămâne doar să faceți rost de cuie.

Doi turiști escaladează munții. Deodată, unul dispăre. Celălalt striga speriat:

- Unde ești? ai căzut în prăpastie?
- Daaaaa...
- Ai patit ceva?
- Nuuuu...
- Vin să te scot; e adâncă prăpastia?
- Încă n-am ajuns...

O clientă a venit să-și ridice documentele pentru croaziera pe care o cumparase. Bucuros, i-am spus că, fără nici o taxă în plus, i-am oferit din partea noastră un Upgrade de la „cabina interioară” la „cabina exterioară”!

Contrar așteptărilor mele, doamna s-a separat și a zis că așa ceva e inacceptabil!

„Cum să accept cabina exterioară?!?! Pai toamna sunt șanse mari să plouă pe mare, nu?!”

Rufă Andreea

Clasa a IX a D

Liceul Tehnologic „Ion Barbu”, Giurgiu

ALIMENTAȚIA SĂNĂTOASĂ ȘI SPORTUL PREVIN ȘI VINDECĂ BOLILE

Lipsa unei educații în ceea ce privește un stil de viață sănătos, venită din partea familiei, ritmul de viață agitat, stresul ori comportamentul alimentar haotic sunt doar câțiva dintre factorii care duc la apariția obezității, a problemelor cardiovasculare sau chiar a cancerului. În fiecare an, în țara noastră mor aproximativ 150.000 de oameni numai din cauza bolilor cardiovasculare. Situația este îngrijorătoare, mai ales că obezitatea infantilă a atins cote alarmante, dar soluții au fost găsite pentru a estompa fenomenul.

Copiii, dar și adulții, au nevoie de o alimentație sănătoasă. Prin aceasta înțelegând legume și fructe crude, lactate, cereale, proteine (carne), combinate cu sport. Medicii susțin că activitatea fizică zilnică trebuie să fie o prioritate: plimbări, jocuri în aer liber, activități sportive.

Toate acestea trebuie făcute în familie deoarece părinții și bunicii sunt exemplele pe care copiii le vor urma mai târziu. Un program bine stabilit pentru masă și sport va avea rezultate excelente pentru sănătatea trupului și a sufletului. În plus, când ești organizat, reușești să faci lucrurile mai bine. De aceea, un program de masă pe care îl vei respecta va „educa” trupul și îl va face mai puternic în fața bolilor. Și, după cum bine știm, e mai ușor să prevenim decât să tratăm. Dar să vedem ce boli putem preveni cu ajutorul sportului și a unei alimentații echilibrate.

Sportul previne bolile cardiovasculare

Aceste boli pot fi prevenite cu exerciții fizice făcute zilnic, mâncând sănătos, evitând grăsimile, sucurile carbogazoase, băuturile alcoolice, cafeaua și țigările. Nu trebuie să lipsească din alimentație fructele și legumele în stare cât mai proaspătă, cerealele, peștele și carnea slabă (pui și

Pentru cei care nu practică niciun sport vă sfătuim să începeți activitatea fizică cu mici trucuri. Renunțați la lift, urcați și coborâți scările. Dacă locuiți mai sus de etajul patru și nu aveți antrenament, începeți prin a urca câte trei etaje. Pe măsură ce vă veți obișnui cu efortul mai adaugați un etaj.

Dacă aveți serviciul în oras, la 2-3 km de casă,mergeți pe jos la locul de muncă.

Obișnuiți să mergeți cu mașina oriunde aveți treabă? Atunci trei zile pe săptămână renunțați la mașină, încercați fie să mergeți pe jos, fie parțial cu transportul în comun. Dacă în mod regulat mergeți cu transportul în comun, vă recomandăm să coborâți cu două stații mai repede decât aveți nevoie și să parcurgeți distanța respectivă pe jos.

Vara folosiți bazinele de înot din localitate,dacă mergeți la strand încercați să înotați mai mult iar pe șezlong/cearcef doar să vă uscați.La Giurgiu parcul,, Steaua Dunării” poate fi prilej de întâlnire cu prietenii/prietenene ,alergare,relaxare.

Sportul scade nivelul colesterolului
Că sportul ne ajută să avem o siluetă de invidiat, că ajută la pierderea kilogramelor în plus sau că menține buna dispoziție.. știați deja. Dar sportul face mai mult pentru organism: menține nivelul colesterolului scăzut sau ajută la scădere acestuia.

Sportul previne apariția cancerului de sân și colon
Persoanele care practică diferite sporturi sunt mai sănătoase. Organizația Mondială a Sănătății recomandă să se facă mișcare în mod constant, cel puțin o oră în fiecare zi deoarece s-a constatat că în acest fel boli precum cancerul de sân sau colon pot fi prevenite.

Bolnavii de cancer se pot vindeca cu condiția să urmeze tratamentul prescris de medic, dar să își schimbe și modul de viață.

Prof. Sonea Maria
Liceul Tehnologic ,, Ion Barbu,, Giurgiu

Domeniile de formare alese sunt Turism, Alimentatie , Economic –Administrativ si Comert , pentru care oferta de formare practica locala nu satisface cerintele unui invatamant de calitate.

Incercam in acelasi timp sa oferim acestor elevi ,prin acest proiect posibilitatea de a intra in contact cu o alta cultura, alt mod de pregatire, Portugalia, un spatiu cu traditie in turismul si comertul european si mondial si sa consolidam cooperarea europeana in domeniul educatiei si formarii profesionale.

Obiectivele proiectului sunt :

1.Achizitionarea de competențe cheie si experienta de munca in domeniul de pregatire profesionala de catre elevii Liceului Tehnologic „Ion Barbu „, in vederea sporirii capacitatii de insertie profesionala

2.Imbunatatirea competentelor specifice domeniului de pregatire generala al elevilor participanti, care au fost deja dobandite in sistemul de invatamant romanesc , pana la un nivel care sa ii pregateasca pentru continuarea studiilor si pentru activitatea profesionala in industria ospitalitatii ,comertului modern .

3. Imbunatatirea abilitatilor de comunicare intr-o limba straina si capacitatii de intelegere interculturala pentru a utiliza in viitor oportunitatile oferite de UE cetatenilor sai

4. Dezvoltarea unor parteneriate durabile in scopul facilitarii mobilitatii geografice si profesionale si cresterii angajabilitatii tinerilor europeni.

Prof. Cîrjaliu Mihaela
Liceul Tehnologic ,, Ion Barbu,, Giurgiu

STAGIUL DE PRACTICĂ ÎN CÂTEVA IMAGINI



ERASMUS + 2015

BUILDING BETTER FUTURES !

În 2015, Liceul Tehnologic „ Ion Barbu „, Giurgiu, a depus spre aprobare proiectul "Building Better Futures" .

Scopul acestui proiect este de a sprijini un numar de 54 elevi ai acestei scoli , mare parte din medii defavorizate de a se forma profesional si a dobandi experienta la locul de munca in industria europeana a turismului si comerțul modern , într-o alta tara pentru a conferi o latura europeana pregatirii si competentelor profesionale dobandite de ei si a inlatura din calea lor la absolvire dificultatile in obtinerea unui job pe piata globalizata a muncii , cu standarde de calitate numarate in "stele" .

OBICEIURI ROMANEȘTI DE PASTE

Sarbatoarea Pastelui este pentru romani, alaturi de Craciun, cea mai importanta din an, pentru care fiecare familie se pregateste cu mult timp inainte prin post.

In biserica ortodoxa oamenii se pregatesc pentru intampinarea sarbatorilor de Pasti prin "postul Pastelui" numit si "Postul Cel Mare", post care dureaza 48 de zile. In mod oficial, postul incepe dupa "Duminica iertarii", in ziua de luni a saptamanii a 7-a de dinaintea sarbatorii de Pasti.

Ultima saptamana din Postul Pastelui se numeste "Saptamana Patimilor" si incepe in duminica Floriilor, duminica in care se comemoreaza intrarea lui Iisus in Ierusalim. "Saptamana Patimilor" comemoreaza prinderea lui Iisus, crucificarea si moartea Lui. In acesta ultima saptamana, multe biserici tin slujbe in fiecare seara, slujbe numite "Denie".

De luni pana joi se comemoreaza ultima masa, prinderea si inchiderea lui Iisus.

Ziua de joi se numeste "Joia Mare".

Vineri, numita "Vinerea Mare" se comemoreaza crucificarea si moartea lui **Iisus pe cruce. In acesta zi, se tine "post negru", adica nu se mananca nimic.**

Desi aceasta sarbatoarea reprezinta pentru toti romanii invierea Domnului Iisus Hristos, ea se sarbatoreste oarecum diferit in regiunile Romaniei.



GHEȚA DIANA

Clasa a XII a F

Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,,

MENIU TRADIȚIONAL PENTRU MASA DE PAȘTI

Oua rosii

Ingrediente: Oua, vopsea pentru vopsit oua



Drob de miel



Ingrediente: 500g. maruntaie de miel (inima, ficat, plamani), 1 prapure, 2 oua, 1 felie de paine, 1 lingura smantana, 1 lingura verdeata tocata, 2 fire de ceapa verde, sare, piper, 1 lingura untura

Stufat de miel

Ingrediente: 750g. carne de miel, 40 fire ceapa verde, 20 fire usturoi verde, 2 linguri untura, 1 lingurita faina, 1 pahar bors sau 2 linguri otet, 1 lingura bulion, sare



Pasca

Ingrediente pentru aluat: o lingura drojdie de bere, 1 kg de faina, 8 galbenusuri, coaja de lamaie, o cana cu lapte dulce, 300 g de zahar, 200 g de unt. Pentru umplutura: 1 kg de smantina, 3 galbenusuri, vanilie, coaja de lamaie, 100 g stafide, 300 g de zahar, sare



Elevii au dobândit aptitudini necesare pentru a putea să îndeplinească cerințele legate de această meserie: creativitate, rezistență, îndemânare, spirit de echipă. Rezolvarea sarcinilor de lucru i-a responsabilizat pe fiecare în parte. În vederea dezvoltării competențelor propuse și pentru evaluarea lor, tutorele de stagiu și profesorii însoțitori au îndrumat activitățile zilnice ale participanților, au analizat calitatea preparatelor executate, au aplicat fișe individuale de descriere a activităților, fișe de evaluare, chestionare de satisfacție.

Locuind în Portugalia și participând la diferite acțiuni culturale, elevii și-au îmbogățit abilitățile de comunicare, au învățat să facă față unor noi provocări, să promoveze toleranță, șansele egale și democrația. Timpul liber a fost ocupat cu vizite la diferite obiective turistice, cum ar fi: Cabo da Roca. etc.

În urmă participării la proiect, fiecare elev a primit certificate de pregătire lingvistică la limba engleză și limba portugheză, certificatul de mobilitate Europass pentru formarea profesională și certificate de participare din partea organizațiilor de primire și a organizației intermediare Casă da Educacao.

Echipa de proiect a fost formată din :

Manager de proiect prof. Cîrjaliu Mihaela

Responsabil cu programul de formare profesională prof.

Colibășanu Adela

Responsabil cu diseminarea și valorificarea prof. Trofin

Adriana

Responsabil financiar- economist Tănase Dorina.

Rezultatele așteptate

Dobândirea de către elevi a certificatului de mobilitate EUROPASS și a certificatului lingvistic nivel A2

Facilitarea inserției tinerilor pe piața muncii.

Îmbunătățirea competențelor profesionale în alimentație publică.

Promovarea calității în învățarea și formarea profesională inițială.

Realizarea unui dicționar de termeni utilizați în alimentație în 2 limbi: română – engleză.

Promovarea imaginii Liceului Tehnologic „Ion Barbu”, Giurgiu la nivel zonal, regional și național.



MESERII ÎN HoReCa

OSPĂTARUL

Meseria de ospatar este la fel de importanta, serioasa si solicitanta ca si meseria de tamplar, mecanic, dentist sau profesor. Vorbim despre un ospatar adevarat, care stie cum sa preia un client, cum sa se prezinte, pe ce parte sa serveasca ciorba, ce tip de pahar se asorteaza cu bautura, ce tip de cutit se foloseste la peste, cu ce vin se asorteaza vita sau din ce ingrediente sunt facute preparatele din cartea de meniu. As putea continua la nesfarsit, sunt carti intregi pentru pregatire.

Meseria e frumoasa, curata, eleganta, esti in permanent contact cu oamenii, ai parte de multe provocari dar si de rasplata. E meseria cu cel mai rapid feedback : bacsul. Si poti castiga bine de tot !

BUCĂTARUL

Li admiram pe bucatari pentru mancarea spectaculoasa si gustoasa pe care o gatesc, pentru rabdarea pe care o au in bucatarie, pentru ca primesc critici cu zambetul pe buze si pentru ca se straduiesc sa satisfaca "gustul", cea mai discutabila dintre placeri.



OPORTUNITĂȚI SPORITE PENTRU JOBURI ÎN INDUSTRIA EUROPEANĂ A OSPITALITĂȚII PRIN MOBILITATE LEONARDO DA VINCI

În anul școlar 2013 - 2014, Liceul Tehnologic "Ion Barbu" a fost câștigătorul unui grant european în cadrul programului sectorial Leonardo da Vinci. În cadrul proiectului intitulat **"Oportunități sporite pentru joburi în industria europeană a ospitalității prin mobilitate LdV"**, un grup de 20 de elevi din clasa a XI-a specializarea Tehnician în gastronomie, au efectuat în perioada 10 februarie -2 martie 2014, un stagiu de practică la restaurantele Novotel Lisboa, Feitoria Wine & Bar și 100 Maneiras din Lisabona, Portugalia.

Proiectul a răspuns nevoii de personal calificat din domeniul Turism și Alimentație Publică de pe piață românească și europeană și asigură creșterea calității serviciilor oferite de viitorii tehnicieni în gastronomie.

Obiectivele proiectului:

- Formarea competențelor profesionale necesare practicării la standarde europene a profesiilor din Alimentație publică în restaurante și hoteluri de pe tot cuprinsul Uniunii Europene.

- Acumularea de cunoștințe lingvistice de specialitate, termeni specifici domeniului Alimentație publică din cele două țări partenere, informații despre specificul culturii și tradiției portugheze și îmbunătățirea abilităților de comunicare la locul de muncă și comunicare într-o limbă străină.

- Îmbunătățirea competențelor sociale, formarea unui comportament profesional bazat pe respect, sociabilitatea, comunicare, deschidere față de client și pregătirea acestora pentru viață profesională și integrarea rapidă pe piață muncii

- Promovarea recunoașterii competențelor dobândite prin plasamente de lucru într-o altă țară și a calificărilor la nivel european

Participarea la proiectul de mobilitate a fost etapă finală a unei pregătiri continue profesionale, lingvistice și culturale. Timp de trei săptămâni, elevii au lucrat câte șase ore pe zi, punând în practică

UN NOU PROGRAM, NOI PROMISIUNI

Erasmus Plus

Erasmus Plus, versiunea actuală și îmbunătățită a fostului program Lifelong Learning Programme, se laudă cu un buget sporit. Vorbim despre 14.5 miliarde de euro pentru șapte ani. El se laudă și cu o capacitate mai mare, potențială de schimburi și depășește granițele Uniunii Europene. Programul Comisiei Europene regroupează sub o singură umbrelă toate programele preexistente de sport, cultură, educație, tineret

Tinerii au nevoie de cunoștințe sporite pentru a avea o viață îmbogățită și pentru a avea mai multe șanse de a găsi un loc de muncă. Erasmus Plus este programul care le va oferi abilitățile de care au nevoie în această societate globalizată a cunoașterii. El deschide oportunități pentru tineri, pentru a studia, pentru a avea o formare profesională, pentru a lucra ca voluntari în străinătate.

Toate acestea sunt foarte importante fiindcă nu este vorba doar despre studii formale, ci despre faptul că mergând în străinătate ei capătă o experiență culturală și vor putea dobândi abilități transversale pe care nu le-ar dobândi prin educația formală.

Prin urmare, educația informală este la fel de importantă și dă roade. Am constatat aceste lucruri în experiența de mobilitate a elevilor liceului în cadrul proiectului- LLP-LdV/IVT/2013/RO/ 069 derulat anul trecut: **“OPORTUNITĂȚI SPORITE PENTRU JOBURI ÎN INDUSTRIA EUROPEANĂ A OSPITALITĂȚII PRIN MOBILITATE LDV”**.

Un proiect care și-a atins obiectivele și care a crescut șansele elevilor participanți la mobilitate de a intra pe piața muncii având în plus față de colegi certificatul ce le atestă competențele dobândite în stagiu. O experiență care ne obligă, pe noi cadrele didactice ale liceului să oferim și altor elevi posibilitatea de a participa la proiecte viitoare în cadrul noului Program Erasmus Plus.

Inspector proiecte educaționale,

Prof. Adriana Lelia Trofin

RECEȚIONERUL

Receptionerul asigura de obicei activitățile de la recepție, adică locul unde oaspeții au primul contact cu hotelul sau cu orice altă instituție care oferă servicii de cazare.

Receptionerul trebuie să repartizeze camerele în funcție de cerințele și solicitările clienților - să îi întâmpine pe oaspeți - să dea sfaturi și să informeze oaspeții, inclusiv să poarte conversație în limbi străine - să se ocupe de plângerile și solicitările oaspeților - să îndeplinească anumite servicii speciale, cum sunt apeluri telefonice pentru trezirea oaspeților, transmiterea de mesaje etc. - să țină înregistrările și să facă munca specifică de birou - să organizeze folosirea eficientă a spațiilor din hotel - să contacteze bancile, birourile de schimb valutar - să accepte moneda

SOMMELIERUL

Sommelierul se afla la dispoziția clienței restaurantului. Misiunea sa, în perfect acord cu încadrarea, constă în alegerea vinurilor potrivite cu mâncărurile comandate de client, servirea în condiții optime de calitate, la temperatura de consum și cu respectarea regulilor de servire. Pentru a stăpâni această competență globală, sommelierul trebuie să deprindă un anumit număr de reguli de savoir-faire (cum să facă) și de savoir-etre (cum să se poarte). Aceste cunoștințe stau la baza culturii unui sommelier și îl vor transforma într-un om al serviciilor eficiente și apreciate de clienți. În acest fel el fidelizează clientela unui restaurant. Cunoștințele enciclopedice și tehnica de servire vor fi în beneficiul clientului, nu pentru gloria și vanitatea omului și respectiv a vinului.

Prof. Mihaela Cîrjaliu

Liceul Tehnologic „Ion Barbu”, Giurgiu

de peste 2000 de ani, ceea ce face si mai interesant de vizitat aceasta zona. Festivalul carnatilor de plescoi, Sarbatoarea Tamaioasei si Sarbatoarea Usturoiului

Pe langa vin, turistii au ocazia sa descopere la Dealu Mare branzeturile si carnatii produsi de gospodarii din localitate, iar pe langa asta zona atrage multi turisti si in timpul sarbatorilor precum: Sarbatoarea vinului,

Festivalul carnatilor de plescoi, Sarbatoarea Tamaioasei si Sarbatoarea Usturoiului.

Zonele Bran, Rasnov Rucar sunt cele mai cautate in privinta branzeturilor, dar in acelasi timp sunt unele din cele mai apreciate zone in domeniul produselor agricole. Branza in coaja de brad este unul din preparatele cele mai apreciate.

Zona Muncelului, incanta papilele cu siropuri de zmeura, coacaze negre, mure, sirop de afine, brad, visine, dulceata de cirese, zmeura, coacaze, mure, afine, visine, gem si magiun de prune, zacusca de vinete, de ghebe, salata marinata de ghebe si altele. Cu siguranta o vizita in aceasta zona va incanta si bucura pe oricine ajunge in zona, de cele mai bune dulceturi de la noi din tara.

De interes major cand vine vorba de turismul culinar sunt **Sighetul Marmatiei** (pentru mierea care se obtine in aceasta zona), **podgoriile din Iasi** (pentru vinul denumit „Grasa de Cotnari”), **Bucovina** (o atractie pentru cei care apreciaza gemurile sasesti, branza de burduf, varza de Bucovina).

Fara discutie Romania are un potential urias pentru turismul culinar, cu totii stim ca tara noastra are un meniu foarte diversificat, iar fiecare zona geografica are preparate culinare specific .

Prof. Mădalina Vochei
Liceul Tehnologic „ Ion Barbu,, Giurgiu

CE ÎNSEAMNĂ FIRMĂ DE EXERCİȚIU

Firma de exercitiu” - reprezintă o metodă interactivă de învățare pentru dezvoltarea spiritului antreprenorial, o concepție modernă de integrare și aplicare interdisciplinară a cunoștințelor, o abordare a procesului de predare-învățare care asigură condiții pentru probarea și aprofundarea practică a competențelor dobândite de elevi în pregătirea profesională.

Metoda firma de exercitiu se caracterizeaza prin doua aspecte definitorii:

- * virtual: nu exista bani sau bunuri;
- * real: se respecta uzantele comerciale, fluxul informational, documentele si circuitul documentelor.

Obiectivul general al învățării prin firma de exercițiu îl reprezintă dezvoltarea spiritului antreprenorial, prin:

- familiarizarea elevilor cu activitățile unei firme reale
- simularea operațiunilor și proceselor economice specifice mediului real de afaceri
- perfecționarea limbajului de afaceri
- dezvoltarea de competențe și atitudini necesare unui întreprinzător dinamic: creativitate, gândire critică, rezolvarea de probleme, luare de decizii, asumarea responsabilității, lucrul în echipă, inițiativă, perseverență, auto-organizare și auto-evaluare a resurselor individuale, flexibilitate.

Implementarea conceptului de “firmă de exercițiu” își propune crearea **tipului de întreprinzător dinamic**, capabil să dezvolte un nou proces de producție, să aducă pe piață un nou produs sau serviciu sau să descopere o nouă cale de distribuție.

Firma de exercițiu în învățământul profesional și tehnic, profilul servicii, reprezintă o componentă a curriculumului național pentru profilul servicii și a curriculumului în dezvoltare locală pentru celelalte profiluri. La nivel extracurricular elevii participă la târguri interne și internaționale ale firmelor de exercițiu.

Pentru mai multe informații, accesați : www.roct.ro

FIRME DE EXRCIȚIU AN ȘCOLAR 2014/ 2015

FE. CASA CU FLORI SRL

Obiect de activitate:Restaurante

Cod CAEN:5610

Scoala:Liceul Tehnologic"Ion Barbu"

Clasa a XII-a F—Administrator Gheța Diana

Oras:Giurgiu - Adresa:Str. 1 Decembrie 1918, nr. 83,cod postal-080192

Email : casacufiori2013@yahoo.com

Web:http://fecasacufiori.weebly.com

Nr.reg.com.:J52/38/14.12.2013

C.I.F.RO1210006419

IBAN:RO52ROCT1110231210006419

Împreună cu firma mamă Restaurantul Casa cu Flori, firma noastră vă oferă o gamă largă de produse , preparate după cele mai înalte standarde de calitate , din cele mai bune ingrediente .

*FE Casa cu Flori SRL înseamnă calitate, promisiuni respectate și inovație.

*Colectăm în palmares mii de străneri de mână, zămbete și

"Multumesc pentru masă" !



FE. CAKE CAFÉ SRL

Obiect de activitate:Restaurante

Cod CAEN:5610

Scoala:Liceul Tehnologic"Ion Barbu"

Clasa a XII-a F—Administrator ȘTIRBU ALEXANDRU

Oras:Giurgiu - Adresa:Str. 1 Decembrie 1918, nr. 83,cod postal-080192

Dăndăreanu Cosmin

Clasa a XII a F

Liceul Tehnologic ,, Ion Barbu,,



TURISMUL GASTRONOMIC

Prin intersectarea culturilor , Bucătăria Românească, a fost influențată de bucătăria balcanică, de cea germană, sârbească, italiană, turcă, și maghiară, dar nu numai , știut fiind faptul ca diversitatea gusturilor și a rafinamentului preparatelor din toate țările lumii sunt apreciate de marii cunoscători ai tradițiilor popoarelor.

Prin formarea sa daco-romană, cultura gastronomică a poporului român a moștenit numeroase obiceiuri culinare: de la romani vine plăcinta, cuvânt care a păstrat sensul inițial al termenului latin placenta, turcii au adus ciorba de perișoare, grecii musaca, de la bulgari există o largă varietate de mâncăruri cu legume, cum ar fi zăcusa, iar șnițelul vine de la austrieci.

Cei care își doresc să descopere tradiția românească prin intermediul papilelor gustative pot opta pentru turismul culinar. În România, o astfel de vacanță poate constitui într-un sejur într-o localitate de tradiție, faimoasă pentru produsele ei naturale, locale., ca de exemplu:

Delta Dunării constituie cea mai bună destinație culinară pentru pasionații de pește. Cu siguranță în această zonă sud-estică a României se întâlnesc cele mai diversificate mâncăruri bazate pe carnea de pește, începând de la peștele marinat și terminând cu peștele sărat, afumat, icre de pește și multe alte preparate pe care le putem descoperi dacă se vizitează Delta.

Dealul Mare este de asemenea o zonă importantă din cadrul turismului culinar la noi în țară, fiind o localitate situată în județul Buzău. Această zonă este cunoscută pentru culturile de via-de-vie, aici fiind un loc de producție masivă a vinului

ȘTIAȚI CĂ ?



- Laptele este asimilat în proporție de 97% de către organism
- Prima supă a fost făcută din carne de hipopotam?
- Cea mai veche dovadă arheologică datează din anul 6000 î.Hr
- Batonul Snickers a fost denumit după un cal?
- 19 ianuarie este Ziua Națională a Popcorn-ului, nerecunoscută în România?
- Prima înghețată pe băț a fost creată de un puști de 11 ani (Frank Epperson), care a ținut acest lucru în secret timp de 18 ani.
- Caramelul a fost inventat de arabi și folosit inițial de femeile din harem pentru a se epila.
- Până în secolul al XVII-lea, morcovii erau de culoare violet?
- De-a lungul vieții sale, americanul tipic mănâncă echivalentul a 28 porci?
- Există peste 20.000 feluri de bere? Dar că în secolul al XVI-lea, în Anglia, berea făcea parte din micul dejun?
- Zahărul – în special cel alb, rafinat – este foarte nociv pentru corpul uman? Acesta acționează ca un drog.
- Conform unor studii, merele sunt mai bune decât cafeaua pentru trezitul dimineții.
- Gătitul la microunde a fost descoperit accidental, după ce o ciocolată s-a topit în buzunarul cuiva. Câteva picături de zeamă de lămâie turnate în nări desfundă nasul fără a da dependență.

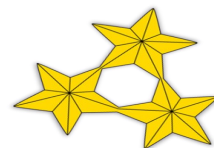
Marin Delia
Clasa a IX a C
Liceul Tehnologic „Ion Barbu”,



FE. SAN GIORGIO SRL
Clasa a XI a D
ADMINISTRATOR
CREVENICEANU IONELA

DATE DE IDENTIFICARE:

Adresa: str. 1 Decembrie 1918, nr. 83, loc. Giurgiu, jud. Giurgiu
Telefon mobil: 0760/102044
Tel/Fax: 0246/221193
Web: www.sangeorgio.weebly.com
E-mail: san_georgio_srl@yahoo.com
Hoteluri și alte facilități de cazare similare
Cod CAEN: 5510
Restaurante Cod CAEN : 5610
Cod Unic de Inregistrare : RO1210003457
“Better cheaper than empty”



FE. THREE STARS HOLIDAY SRL
Clasa a XI a D
ADMINISTRATOR
REUȚ MIHAI

DATE DE IDENTIFICARE:

Adresa: str. 1 Decembrie 1918, nr. 83, loc. Giurgiu, jud. Giurgiu
Telefon mobil: 0760/102044
Tel/Fax: 0246/221193
Web: www.threestarsrsl.weebly.com
E-mail: threestasholiday.turism@yahoo.ro
C.I.F: RO1210002177
Nr. Reg. Com: J52/09/25.11.2011
Numar certificat inreg.: 1102177
CAEN: 7911 - Activitati ale agentilor turistice
“Imaginatia noastra nu cunoaste limite”

Reuț Mihai
Clasa a XI a D
Liceul Tehnologic „Ion Barbu”,

OFERTA EDUCAȚIONALĂ A
LICEULUI TEHNOLOGIC „ION BARBU”, GIURGIU
PENTRU ANUL ȘCOLAR 2015 / 2016



CLASA A IX-A
DOMENIUL ECONOMIC/ADMINISTRATIV
 3 clase din care:
 2 clase - tehnician în activități economice
 1 clasă - tehnician în administrație
DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
 1 clasă - tehnician în turism
DOMENIUL COMERȚ
 1 clasă - tehnician în achiziții și contractări

CLASA A XI-A - SERAL
DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
 1 clasă: Tehnician în gastronomie

CLASA A IX-A - Învățământ profesional de 3 ani
DOMENIUL COMERȚ
 1 clasă: Specializarea comerciant - vânzător
DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
 1 clasă: Specializarea ospătar - chelner (vânzător), în
 unitățile de alimentație publică

Școala noastră dispune de o bază materială de excepție, cu laboratoare și cabinete moderne, ceea ce face din Liceul Tehnologic “ Ion Barbu “ una din cele mai cotate instituții de învățământ preuniversitar din județul Giurgiu.

CABINETE

Limba și Literatura Română
 Limba Franceză
 Limba Engleză
 Matematică
 Consiliere psihopedagogică

LABORATOARE

Informatică 1 (20 calculatoare)
 Firma de exercițiu 1 (6calculatoare)
 Firma de exercițiu 2 (12 calculatoare)
 Agenția de turism (12 calculatoare)
 Multimedia (21 calculatoare)

Chimie, Biologie, Fizică

DOTĂRI SPECIALE

Rețele de calculatoare asistate de 3 servere
 Fax, e-mail
 Acces Internet LAN, WIRELESS
 Stație amplificare
 Aparatură audio-video
 Soft-uri educaționale
 Table interactive ultramoderne
 C.D. - uri din diferite domenii

BIBLIOTECA ȘCOLARĂ: peste 10 000 de volume

SALĂ DE SPORT

Unitatea noastră școlară este cuprinsă în **Programul PHARE TVET 2003 – 2006** de modernizare a învățământului profesional și tehnic. Prin acesta s-a făcut dotarea școlii cu aparatură I.T. de ultimă generație , ateliere școlare noi, de nivel european .

