

## MESERIA FACE DIFERENȚA- DRUMUL SPRE VIITOR

### 1. Denumirea și adresa unității școlare de ÎPT/companiei



#### Liceul Tehnologic Ion Barbu

Str. 1 Decembrie 1918, nr. 83, Mun.  
Giurgiu, jud. Giurgiu

Website:

<http://www.liceulionbarbugiurgiu.ro/>

### 2. Parteneri implicați

Liceul Tehnologic „Ion Barbu” oferă șanse egale tuturor tinerilor, conform dorinței de formare profesională și socială a acestora, oferă locuitorilor din Giurgiu, din comunele învecinate și tuturor celor interesați din județ, oportunități de educație și instruire accesibilă, de înaltă calitate. Stagiile de practică se desfășoară la agenți economici din localitate, dar și la parteneri din străinătate, prin proiecte Erasmus. În fiecare an școlar încheiem convenții de practică și agenții economici sunt alături de noi:

- SC R”ART SA
- SC CALYPSO SRL
- SC RESTAURANT CASA RO SRL
- SC AMAPAN SRL
- SC TEBO SRL
- SC TOM PARC SRL
- SC COSMO SRL
- SC MILBRO SRL
- RESTAURANT PIZZETTO GRILL
- SC TOP SCHOOLS EXPERIENCE SRL
- RESTAURANT RIVIERA

### 3. Povești de succes

#### ➤ BUCĂȚAR

Unul dintre agenții economici de la domeniul Alimentație publică este Restaurantul Casa Românească, reprezentat de dl. Butnariu Cristi. Elevii școlii noastre își desfășoară stagiile de practică sub îndrumarea unui tutore, iar printre activitățile desfășurate enumerăm:

igienizare, realizare mise-en-place, servirea preparatelor și băuturilor, debarasarea meselor, operații de prelucrare primară și termică a alimentelor, decorarea preparatelor.



”Mă numesc Contor Georgian Cristian, elev în clasa XII-C.

Am ales domeniul Alimentație pentru că îmi doream încă din clasele 5-8 să îmi dezvolt cunoștințele gastronomice, la un liceu de renume din orașul nostru.

Anii de practică la restaurante din oraș m-au ajutat foarte mult în a avansa în acest domeniu. Am avut parte de experiențe noi, am reușit cu ajutorul proiectului Erasmus+ să ajung și în Portugalia, pentru a lucra alături de oameni experimentați, care m-au ajutat să cunosc mai bine secretele bucătăriei lor.

Îmi doresc să continui, să îmi dezvolt cunoștințele în alimentație publică și să lucrez ca bucătar.”

## ➤ OSPĂȚAR

”Numele meu este Poenaru Eduard, sunt elev în clasa a XI-a F profesională la Liceul Tehnologic Ion Barbu și iubesc meseria de ospătar. Meseria de ospătar este frumoasă. Ospătarul este un tip galant, îmbrăcat elegant, de regulă în culori închise, cămașă albă și papion la gât. Trebuie să aibă bune maniere, să știe cum să servească clienții, să fie amabil, mereu bine dispus, cu zâmbetul pe buze. Se adresează politicos clienților pentru a-i cuceri, este sociabil, în limitele permise. Trebuie să dea dovadă de interes pentru clienți, de aceea va avea răbdare în luarea comenzilor, va oferi variante de meniuri. Se va scuza dacă anumite produse lipsesc. Servirea trebuie să fie promptă și ireproșabilă. Orele petrecute în restaurante m-au ajutat să prind meseria și cu siguranță voi lucra în acest domeniu la finalul școlii.”



## ➤ CONFEȚIONER PRODUSE TEXTILE

O noutate la Liceul Tehnologic Ion Barbu este clasa de învățământ profesional dual, domeniul Textil. Învățământul dual este o formă de organizare a învățământului profesional și tehnic care se desfășoară la inițiativa operatorilor economici interesați, în calitate de potențiali angajatori și parteneri de practică.

Sc Milbro SRL a solicitat calificarea unei clase de elevi în acest domeniu.



”Mă numesc Păun Elena, sunt elevă în clasă a IX a E. Încă de mică, de când mă jucam cu păpușile îmi doream să ajung designer vestimentar. Primele rochițe care le-am făcut au fost ale păpușilor mele. Am imaginație cât cuprinde, creativitate, aprecierea corectă a formelor și volumelor, am simț estetic și multă precizie. Acestea sunt doar câteva dintre must-have-urile mele de a ajunge un designer vestimentar foarte bun. Liceul Tehnologic Ion Barbu și

Milbro, prin cursurile care le urmez mă vor ajuta să-mi îndeplinesc acest vis. Sunt încă la început de drum dar cu siguranță anii de practică mă vor ajuta să mă perfecționez în această meserie.”

## ➤ COMERCIANT VÂNZĂTOR



PARTENER DE PRACTICĂ- S.C R ART S.A, str. Savin Popescu, Giurgiu, reprezentată prin domnul administrator Păsărică Cristian , a demonstrat următoarele:

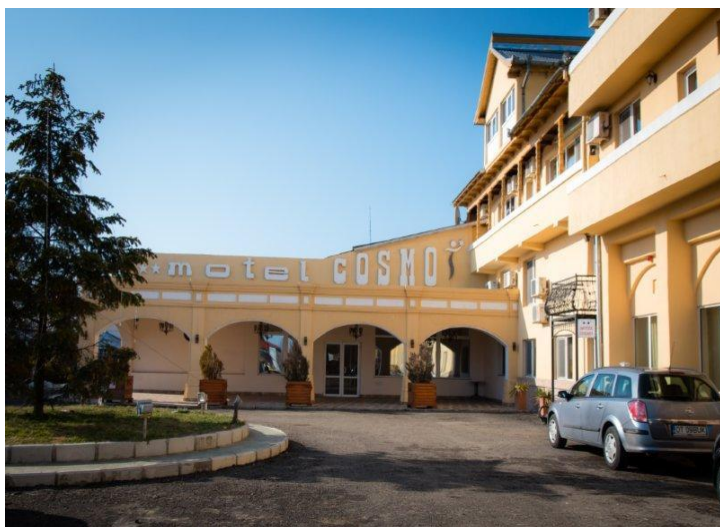
-Elevii își desfășoară activitatea de practică într-un mediu bine organizat, calm, având înțelegere din partea personalului comercial. Elevii sunt tratați cu răbdare și tact.

-Domnul Păsărică a oferit o colaborare eficientă, productivă și a demonstrat o contribuție activă în desfășurarea examenelor de certificare nivel III și IV pentru domeniul Comerț, specializarile Comerciant vânzător, Tehnician în Activități de Comerț și Tehnician în Achiziții și Contractări.

” Ma numesc Susanu Teodor, sunt elev în clasa a X a E la Liceul Tehnologic Ion Barbu Giurgiu, școală profesională, specializarea comerciant – vânzător și mi-am dorit să învăț o meserie care face diferență. Desigur instruirea practică în condiții reale de muncă, la S.C R ART S.A Giurgiu, unde îmi dezvolt capacitățile de comunicare, relaționare, activități care includ operațiuni de verificare marfă în magazin, așezare marfă la raft, curățenia în magazin, asigurarea condițiilor de igienă și siguranță în magazin, lucrul la casa de marcat. Cu certitudine, aceasta va fi profesia mea.”

#### ➤ LUCRĂTOR HOTELIER

**SC Pompiliu SRL**, cu managerii săi Boboc Liliana / Boboc Pompiliu sunt alături de elevii Liceului Tehnologic Ion Barbu în fiecare an școlar, facilitând elevilor de la domeniul Turism și alimentație publică efectuarea orelor de practică în restaurant și motel, ajutându-i să înțeleagă mai bine domeniul HoReCa.



”Numele meu este Cațăonu Andreea, sunt elevă în clasa a X- a F, calificarea Lucrător hotelier. Cei doi ani de practică la Motelul Cosmo m-au făcut să realizez că sunt făcută pentru meseria de recepționar hotel și sigur după liceu voi continua să lucrez în acest domeniu.”