E U PROIECT ERASMUS+
2025-1-RO01-KA121-VET-000319548

LICEUL TEHNOLOGIC CORBU
Calificarea: Lucrător hotelier (Clasa a IX-a)

GHID DE ACTIVITATE PRACTICĂ ÎN HOTEL

Stagiul de Formare Profesională la Modo Hotel, Vercelli (Italia)

Perioada de desfășurare: 16 martie – 3 aprilie 2026 (3 Săptămâni de practică)

REALIZATOR GHID: Prof. Maria PASCARIU (Cadru didactic însoțitor / Coordonator)

Parteneri stadiu: Liceul Tehnologic Corbu • Modo Hotel Vercelli (Tutore: Iose Rivetti) • Organizația CERSEO Vercelli

DISCLAIMER UNIUNEA EUROPEANĂ:

„Finanțat de Uniunea Europeană. Punctele de vedere și opiniile exprimate aparțin însă exclusiv autorului (autorilor) și nu reflectă cu necesitate cele ale Uniunii Europene sau ale Agenției Naționale. Nici Uniunea Europeană și nici autoritatea finanțatoare nu pot fi ținute răspunzătoare pentru acestea.”

Structura Stagiului de Practică & Cadrul Metodologic (EQF 3)

🎯 OBIECTIVELE GHIDULUI DE PRACTICĂ

• Ghidarea metodologică pas cu pas a stagiului de formare profesională de 3 săptămâni la Modo Hotel Vercelli.

• Formarea competențelor tehnice de bază la nivel EQF 3 pentru calificarea Lucrător hotelier.

• Structurarea activităților pe cele 3 Unități de Rezultate ale Învățării (URI 2, URI 5, URI 6).

• Integrarea regulilor SSM/PSI, a ergonomiei muncii și a comunicării în limba străină (engleză/italiană).

👥 ECHIPA DE COORDONARE ȘI MENTORAT

✔ Prof. Maria Pascariu & Prof. Elena Avasicei – Cadre didactice însoțitoare Corbu.

✔ Iose Rivetti – Tutore practică & Director administrativ Modo Hotel Vercelli.

✔ Gianina Sion, David Martinez, Iuliana Goleanu – Mentori CERSEO Vercelli.

📚 UNITĂȚILE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII (URI)

URI 2 - Contabilitate primară:

Completarea evidențelor primare, operarea datelor de identitate ale clienților și utilizarea vocabularului economic.

URI 5 - Organizare în turism:

Întreținerea bazei tehnico-materiale din spațiile de cazare, amenajarea camerelor și aplicarea ergonomiei muncii.

URI 6 - Procese în alimentație:

Igienizarea spațiilor de servire/producție, recepția materiilor prime, pregătirea barului și servirea clienților.

Competențe Transversale:

Muncă în echipă multiculturală, comunicare profesională în engleză/italiană, adaptabilitate și conduită etică.

Etapa 1: Proba Inițială, Instruirea SSM/PSI și Familiarizarea cu Hotel Modo

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Efectuarea instruirii de protecția muncii (SSM) și prevenirea incendiilor (PSI) în spațiile hoteliere.

• Aplicarea testării practice inițiale (Ziua 1) pentru evaluarea cunoștințelor prealabile ale elevilor.

• Turul orientativ al Modo Hotel Vercelli: identificarea căilor de evacuare, oficiilor de etaj, barului și recepției.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Identificarea stingătoarelor și a ieșirilor de urgență pe fiecare etaj al hotelului.

✔ Exersarea poziției corecte a corpului (ergonomie) pentru prevenirea efortului ortostatic.

✔ Completarea fișelor individuale de protecția muncii sub îndrumarea tutorelui Iose Rivetti.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Cadrele didactice vor efectua un chestionar inițial de autoevaluare a competențelor tehnice.

👉 Se recomandă folosirea fișelor de observare directă în prima zi pentru a ajusta ritmul de lucru.



Etapa 2: Housekeeping – Echiparea Căruciorului de Etaj și Igienizarea Camerelor

🏷️ ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Pregătirea și organizarea ordonată a căruciorului de curățenie (workstation-ul mobil) pe coridor.

• Aprovizionarea căruciorului cu lenjerie curată (fețe de pernă, cearșafuri), prosoape albe și detergenti.

• Igienizarea suprafețelor din spațiile de cazare respectând succesiunea de la spațiul curat la cel murdar.

🛠️ EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Stivuirea prosoapelor pe niveluri în funcție de dimensiune (bază, baie, mâini).

✔ Manevrarea căruciorului mobil lângă ușile camerelor eliberate fără a bloca trecerea oaspeților.

✔ Colectarea lenjeriei folosite în sacii laterali atașați cadrului metalic al căruciorului.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Exersarea împingerii căruciorului cu greutatea întregului corp (ergonomie) pentru evitarea solicitării coloanei.

👉 Verificarea zilnică a stocului de produse de igienă de către tutorele de practică.





Etapa 3: Housekeeping – Amenajarea Paturilor Twin/Matrimoniale și Spălătoria

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Amenajarea paturilor twin (individuale) și matrimoniale cu pilote albe pufoase și perne ergonomice.

• Schimbarea cearșafurilor și plierea colțurilor în stil hotelier (colț pliat la 45 de grade).

• Activități în spălătoria industrială: sortarea, manevrarea și stivuirea textilelor de spălat.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Plierea îngrijită a pilotelor și poziționarea pernelor la capul patului pe panoul de lemn.

✔ Gestionarea mormanelor de lenjerie albă nepresată la mesele de sortare din spălătorie.

✔ Pregătirea camerelor atât în regim de ocupat (refresh), cât și în regim de eliberat (depărtat).

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Se va insista pe menținerea spatelui drept și flexarea genunchilor la întinderea cearșafurilor.

👉 Utilizarea sistemului de autocontrol: elevul verifică estetica patului din perspectiva oaspeteului.





Etapa 4: Curățenia Spațiilor Exterioare și Dezvoltarea Muncii în Echipă

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Întreținerea aleilor de acces și a teraselor exterioare ale Modo Hotel Vercelli.

• Măturarea și colectarea deșeurilor din zonă de intrare pentru asigurarea un imagini impecabile.

• Dezvoltarea spiritului de echipă și a responsabilității comune pentru curățenia ansamblului.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Utilizarea măturoilor industriale pe trotuarele de pavaj sub cer liber.

✔ Lucrul în pereche (cooperare): un elev mătură, iar celălalt colectează deșeurile în făraș.

✔ Verificarea curățeniei în zona de acces la barul hotelului și la intrările secundare.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Feedbackul reciproc între elevi dezvoltă competențele transversale de comunicare.

👉 Tutorele va urmări respectarea EIP (Echipamentului Individual de Protecție) în exterior.



Etapa 5: Alimentație & Bar – Operarea Espressorului și Stivuirea Veselei

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Pregătirea stației de bar: verificarea espressorului profesional Wega și a râșniței de cafea.

• Igienizarea zonei de preparare, a chiuvetei de inox și stivuirea organizată a farfuriilor/ceștilor.

• Așezarea ceștilor de ceramică pe tava superioară a espressorului pentru preîncălzire.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Operarea espressorului profesional pentru prepararea cafelei espresso și cappuccino.

✔ Stivuirea ordonată a farfuriilor albe de ceramică lângă chiuveta din inox a barului.

✔ Curățarea baghetelor de abur ale espressorului imediat după spumarea laptelui.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Cadrele didactice vor verifica însușirea normelor HACCP privind igiena suprafețelor de bar.

👉 Sugestie: simularea comenzilor rapide la bar pentru creșterea vitezei de reacție a elevilor.





Etapa 6: Alimentație & Bar – Prepararea și Decorarea Băuturilor Răcoritoare

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

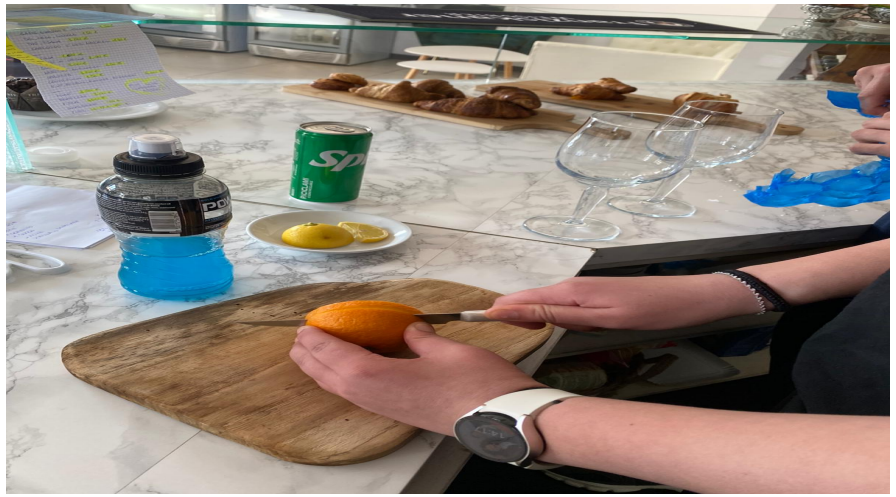
• Prepararea băuturilor răcoritoare non-alcoolice și a cocktailurilor specifice stagiului (Blue Cocktails).
• Felierea igienică a citricelor (portocale, lămâi) pe tocătoare speciale de lemn.
• Prezentarea și servirea băuturilor pe platouri de lemn alături de preparate de patiserie.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Tăierea feliilor de portocală și lămâie pe tocător pentru garnisirea paharelor cu picior.
✔ Turnarea mixerelor carbonatate (Sprite, Powerade blue) peste cuburile de gheață.
✔ Ornarea paharelor cu paie colorate și servirea clienților pe blat de marmură.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Metoda demonstrativă: tutorele execută preparatul, elevul repetă pașii de lucru.
👉 Urmărirea esteticii prezentării preparatelor și atenției la detaliu în servirea la bar.





Etapa 7: Serviciul de Alimentație – Salonul de Mic Dejun și Spălarea Industrială

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Organizarea și mise-en-place-ul meselor din salonul modern de mic dejun al Modo Hotel.
• Pregătirea dispensirelor de cereale, băuturi calde și a zonei de bufet de dimineață.
• Operarea mașinii industriale de spălat vase în oficiul de spălare (igienizare rastele).

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Așezarea veselei în rastelul mașinii: pahare cu picior în picioare, farfurii pe verticală, cești înclinate.
✔ Igienizarea meselor pătrate cu blat deschis și a scaunelor din salonul de servire.
✔ Verificarea temperaturii de spălare și clătire la mașina industrială de vase.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Familiarizarea elevilor cu principiile dezvoltării durabile (economisirea apei și energiei).
👉 Utilizarea fișelor de verificare pentru pregătirea salonului de mic dejun.





Etapa 8: Front-Office / Recepție – Evidența Primară și Operarea Digitală

🏷 ACTIVITĂȚI ZILNICE PROGRAMATE:

• Exersarea protocolului de primire a oaspeților la recepția Modo Hotel (greetings & check-in).

• Completarea formularelor de evidență primară și operarea aplicațiilor pe laptop (URI 2).

• Mânuirea cheilor, asistarea clienților cu bagajele și oferirea de informații turistice.

🛠 EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI PRACTICE:

✔ Utilizarea laptopului la biroul de recepție pentru verificarea rezervărilor și introducerea datelor.

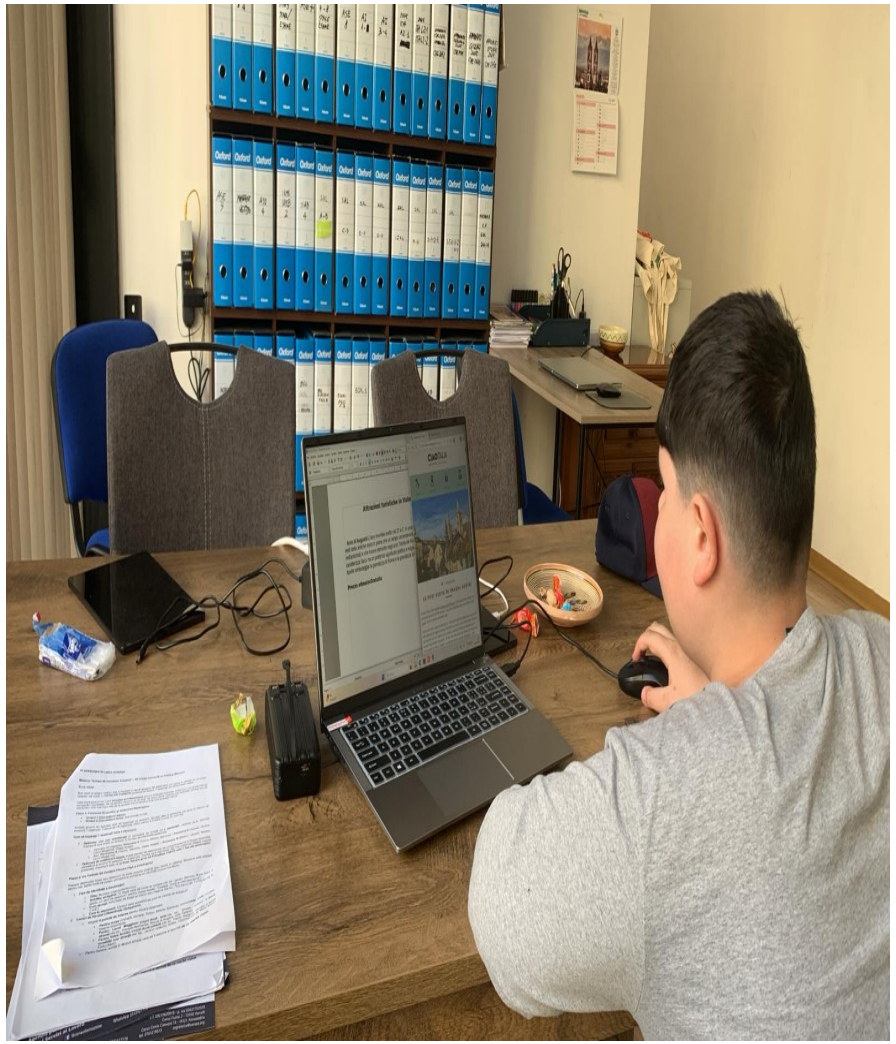
✔ Consultarea dosarelor și documentelor arhivate pentru evidența primară a unității.

✔ Simularea preluării apelurilor telefonice și a conversațiilor uzuale în engleză/italiană.

🔔 SUGESTII METODOLOGICE (CADRE DIDACTICE & TUTORI):

👉 Jocul de rol (Role-play): elevul joacă rolul recepționerului, iar profesorul/colegul joacă rolul turistului.

👉 Monitorizarea respectării standardelor profesionale de ținută și comunicare verbală/noverbală.



Etapa 9: Evaluarea Practică Finală și Jurnalul de Practică

1. MONITORIZARE CONTINUĂ

• Consemnarea zilnică a sarcinilor în Jurnalul de practică individual.

• Fișe săptămânale de monitorizare completate de tutorele Iose Rivetti.

• Ședințe săptămânale de focus-grup organizate de partenerul CERSEO.

2. PROBA PRACTICĂ FINALĂ

• Igienizarea și pregătirea completă a unei camere eliberate într-un timp normat.

• Proba practică de pregătire a unui preparat de bar și servire la masă.

• Demonstrarea comunicării profesionale și a regulilor SSM/ergonomie.

3. REZULTATE ȘI QUALIFIERE

• Notarea performanțelor pe fișa de evaluare standardizată a mobilității.

• Verificarea dovedirii competențelor tehnice pe toate cele 3 URI-uri.

• Feedback final din partea conducerii Modo Hotel Vercelli.

Etapa 10: Recunoașterea Europeană prin Documente Europass Mobilitate

PORTOFOLIUL DE DOCUMENTAȚIE PENTRU ELEV

✔ Documentul Europass Mobilitate – recunoaștere oficială la nivelul Uniunii Europene.

✔ Certificatul de Practică eliberat de Modo Hotel Vercelli și Tutorele Iose Rivetti.

✔ Certificatul de Participare eliberat de organizația intermediară CERSEO Vercelli.

✔ Fișa de Evaluare a Rezultatelor Învățării valabilă pentru echivalarea școlară.

ECHIVALAREA ȘI RECUNOAȘTEREA ȘCOLARĂ

Orele de practică efectuate în stagiul de 3 săptămâni la Modo Hotel sunt echivalate direct în parcursul școlar al clasei a IX-a la Liceul Tehnologic Corbu, fără a mai fi necesară o reevaluare.

IMPACTUL ASUPRA CARIEREI ELEVILOR

⭐ Creșterea angajabilității pe piața muncii din turism și industria ospitalității.

⭐ Dezvoltarea autonomiei personale, a încrederii în sine și a lingvisticii aplicate.

⭐ Formarea unei atitudini profesioniste în relația cu clienții și colegii de muncă.

DISEMINAREA REZULTATELOR

Prezentarea rezultatelor în cadrul atelierelor metodice din Liceul Tehnologic Corbu, realizarea Raportului de Diseminare și promovarea experienței în comunitatea locală și pe canalele media.