

## DESPRE PROIECT

Proiectul **”Model integrat de dezvoltare a resurselor umane din mediul rural în vederea ocupării forței de muncă în sectorul turistic”** este cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007-2013, axa prioritară 5 ”Promovarea măsurilor active de ocupare”, domeniul major de intervenție 5.2 ”Promovarea sustenabilității pe termen lung a zonelor rurale în ceea ce privește dezvoltarea resurselor umane și ocuparea forței de muncă”.

Proiectul se desfășoară pe o perioadă de 18 luni, începând cu data de 1 aprilie 2014, implicând în total 725 de persoane în campaniile de informare și conștientizare privind oportunitățile de ocupare în domenii non-agricole, dintre care 525 de persoane vor beneficia de programe integrate, incluzând servicii de informare și consiliere profesională, formare profesională și antreprenorială, medierea muncii și sprijin pentru inițierea unei activități independente.

Obiectivul general al proiectului constă în asigurarea sustenabilității pe termen lung în zonele rurale din regiunile de dezvoltare Centru și Nord-Vest prin dezvoltarea resurselor umane din mediul rural în vederea facilitării accesului la ocupare în domeniul turistic, precum și prin dezvoltarea culturii antreprenoriale în vederea sprijinirii ocupării pe cont propriu în sectorul turistic din mediul rural.

Grupul țintă vizat de proiect este format din persoane ocupate în agricultura de subsistență, persoane în căutarea unui loc de muncă, șomeri de lungă durată și șomeri tineri, având domiciliul sau reședința în mediul rural din județele Bihor și Covasna.



Bucătar  
Ospătar (chelner)  
Ghid de turism  
Lucrător în gospodărie  
agroturistică  
Limba engleză  
Competențe  
antreprenoriale



### Competențe vizate:

- Desfășurarea muncii în echipă;
- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă;
- Asigurarea condițiilor igienico-sanitare;
- Prevenirea poluării mediului;
- Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției, întocmirea documentelor specifice;
- Pregătirea gustărilor calde și reci;
- Pregătirea antreurilor calde și reci;
- Pregătirea mâncărilor din carne;
- Pregătirea fripturilor;
- Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase;
- Pregătirea preparatelor lichide;
- Prepararea dulciurilor (deserturilor);
- Prepararea fondurilor glace;
- Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare;
- Realizarea aluaturilor de bază;
- Realizarea sosurilor;
- Realizarea salatelor;
- Realizarea acțiunilor de supervizare și control;
- Inițierea în elemente de design alimentar.

## **Durata cursului:**

720 de ore (240 de ore teorie, 480 de ore practică)

## **Intensitate:**

Cursul se derulează într-un sistem programat de 6 ore teorie pe zi din totalul de 240 de ore, astfel ca după prima săptămână de teorie (30 de ore) se trece la intercalarea teoriei cu practica din unitățile selectate și contractate, astfel încât să se probeze cunoștințele de teorie dobândite pe parcurs cu activitatea executivă în domeniu. Programarea activității de practică astfel ține seama de derularea părții de cunoștințe teoretice, finalizându-se în ultima lună, când rămâne doar practica în programul cursanților. Practica se desfășoară conform programării maxim 8 ore pe zi, putându-se organiza activități și fracționat și organizat în subgrupe de cursanți.

## **Tipul cursului:**

curs de calificare, nivel 2

## **Calificarea obținută:**

Bucătar, cod COR 5122.2.1, cu Certificat de calificare emis de Centrul Propriu de Formare a Adulților din Sfântu Gheorghe

## **Arie geografică:**

localități din mediul rural din județul Covasna

## **Locuri disponibile:**

75

## **Furnizor de formare profesională:**

Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Covasna



### Competențe vizate:

- Comunicarea la locul de muncă;
- Comunicare și numerație;
- Comunicare într-o limbă străină (engleză);
- Igiena și securitatea muncii;
- Munca în echipă;
- Comportament profesional;
- Etica ospitalității;
- Psihologia Clientului;
- Organizarea activităților unităților de alimentație și turism;
- Sisteme de servire: servirea preparatelor, servirea băuturilor;
- Asocierea băuturilor cu preparatele culinare.

### **Durata cursului:**

720 de ore (240 de ore teorie, 480 de ore practică)

### **Intensitate:**

Cursul se derulează într-un sistem programat de 6 ore teorie pe zi din totalul de 240 de ore, astfel ca după prima săptămână de teorie (30 de ore) se trece la intercalarea teoriei cu practica din unitățile selectate și contractate, astfel încât să se probeze cunoștințele de teorie dobândite pe parcurs cu activitatea executivă în domeniu. Programarea activității de practică astfel ține seama de derularea părții de cunoștințe teoretice, finalizându-se în ultima lună, când rămâne doar practica în programul cursanților. Practica se desfășoară conform programării maxim 8 ore pe zi, putându-se organiza activități și fracționat și organizat în subgrupe de cursanți.

### **Tipul cursului:**

curs de calificare, nivel 2

### **Calificarea obținută:**

Ospătar (Chelner), cod COR 5123.2.1, cu Certificat de calificare emis de Centrul Propriu de Formare a Adulților din Sfântu Gheorghe

### **Arie geografică:**

localități din mediul rural din județul Covasna

### **Locuri disponibile:**

75

### **Furnizor de formare profesională:**

Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Covasna



### Competențe vizate:

- Lucru în echipă;
- Întocmirea schiței primare a activității turistice;
- Oferirea informațiilor de interes turistic;
- Asigurarea normelor privind sănătatea și securitatea muncii și P.S.I.;
- Asigurarea unui climat favorabil turiștilor;
- Asigurarea formalităților la trecerea frontierei;
- Coordonarea activității turistice;
- Derularea activităților administrative;
- Gestionarea fondurilor alocate activității;
- Întocmirea programelor opționale;
- Elaborarea raportului final.

## **Durata cursului:**

180 de ore (60 de ore teorie, 120 de ore practică)

## **Intensitate:**

durata cursului este de 6 săptămâni cu o intensitate de 30 de ore pe săptămână

## **Tipul cursului:**

inițiere

## **Calificarea obținută:**

certificat de absolvire în ocupația Ghid de turism, cod COR 511301

## **Arie geografică:**

localități din mediul rural din județul Covasna și Bihor

## **Locuri disponibile:**

150

## **Furnizori de formare profesională:**

Fundația LAM (județul Covasna), Asociația pentru Promovarea Afacerilor în România (județul Bihor)



### Competențe vizate:

- Comunicarea la locul de muncă;
- Munca în echipă;
- Aplicarea normelor SSM, PSI și sanitar-veterinare;
- Înființarea culturilor agricole;
- Recoltarea culturilor vegetale;
- Depozitarea producției vegetale;
- Îngrijirea animalelor;
- Exploatarea utilajelor agricole;
- Asigurarea igienei în gospodăria agroturistică;
- Gestionarea documentelor de evidență;
- Prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală;
- Organizarea fermei agroturistice;
- Executarea lucrărilor de întreținere a gospodăriei agroturistice;
- Pregătirea preparatelor culinare simple;
- Servirea preparatelor și băuturilor;
- Asistarea turiștilor pe perioada sejurului.



## **Durata cursului:**

360 de ore (120 de ore teorie, 240 de ore practică)

## **Intensitate:**

durata cursului este de 12 săptămâni cu o intensitate de 30 de ore pe săptămână

## **Tipul cursului:**

curs de calificare, nivel 1

## **Calificarea obținută:**

Lucrător în gospodărie agroturistică, cod Nomenclator 6111.1.3

## **Arie geografică:**

localități din mediul rural din județul Covasna și Bihor

## **Locuri disponibile:**

150

## **Furnizori de formare profesională:**

Fundația LAM (județul Covasna), Asociația pentru Promovarea Afacerilor în România (județul Bihor)

## Competențe vizate:

- Comunicarea la locul de muncă;
- Recepționarea mesajului oral;
- Înțelegerea mesajului scris;
- Exprimare orală;
- Scris și completare de formulare;
- Utilizarea elementelor specifice de vocabular, morfologie și sintaxă;
- Folosirea limbii engleze în conversația cotidiană:
  - Prezentarea unei teme;
  - Realizarea unui dialog.

## Durata cursului:

120 de ore

## Intensitate:

Cursul se derulează într-un sistem programat de 6 ore teorie pe zi din totalul de 40 de ore, completându-se cu 80 de ore de pregătire practică (maxim 8 ore pe zi), astfel încât să se probeze cunoștințele de teorie dobândite pe parcurs.

## Tipul cursului:

inițiere

## Arie geografică:

localități din mediul rural din județul Covasna

## Locuri disponibile:

75

## Furnizor de formare profesională:

Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Covasna

## Module de curs:

- Cunoștințe generale de antreprenariat
- Cunoștințe privind înființarea unei întreprinderi
- Cunoștințe financiare pentru antreprenori
- Cunoștințe de dreptul muncii
- Drepturi și obligații în fața unui organ de control
- Proceduri bancare

## Durata cursului:

40 de ore

## Intensitate:

6 zile consecutive

## Tipul cursului:

inițiere

## Arie geografică:

localități din mediul rural din județul Bihor

## Locuri disponibile:

200

## Furnizor de formare profesională:

Asociația pentru Promovarea Afacerilor în România

Cursurile organizate în cadrul acestui proiect sunt gratuite datorită finanțării nerambursabile obținute din Fondul Social European prin POSDRU 2007-2013 și din partea Guvernului României.

## Condiții de înscriere:

Curs	Documente necesare pentru înscriere
<b>Bucătar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cerere-tip</li> <li>- copie după documentele privind studiile absolvite</li> <li>- adeverință medicală – apt pentru meseria de bucătar (specific meseriei la care se înscrie)</li> <li>- copie după certificatul de naștere</li> <li>- copie după certificatul de căsătorie (dacă este cazul)</li> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> </ul>
<b>Ospătar (Chelner)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cerere-tip</li> <li>- copie după documentele privind studiile absolvite</li> <li>- adeverință medicală – apt pentru meseria de ospătar-chelner (specific meseriei la care se înscrie)</li> <li>- copie după certificatul de naștere</li> <li>- copie după certificatul de căsătorie (dacă este cazul)</li> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> </ul>
<b>Lucrător în gospodărie agroturistică</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> <li>- copie după diploma de absolvire a școlii generale sau copie după ultima diplomă, obținută în urma absolvirii unei școli superioare școlii generale</li> <li>- certificat medical de aptitudine</li> </ul>
<b>Ghid de turism</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> <li>- copie după diploma de bacalaureat, sau copie după ultima diplomă obținută, superioară bacalaureatului</li> <li>- cazier judiciar</li> <li>- certificat medical de aptitudine</li> </ul>
<b>Limba engleză</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cerere-tip</li> <li>- copie după documentele privind studiile absolvite</li> <li>- adeverință medicală de aptitudine</li> <li>- copie după certificatul de naștere</li> <li>- copie după certificatul de căsătorie (dacă este cazul)</li> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> </ul>
<b>Competențe antreprenoriale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- copie după cartea de identitate / buletinul de identitate, dovedind domiciliul/reședința în mediul rural</li> <li>- copie după diploma de bacalaureat, sau după ultima diplomă obținută, superioară bacalaureatului</li> </ul>

## Examen final:

Cursurile se finalizează cu examen de calificare / absolvire ANC, în urma căruia se vor elibera certificate recunoscute de Ministerul Educației Naționale și de Ministerul Muncii, Familiei, Protecției Sociale și Persoanelor Vârstnice. Cursanții care promovează examenul vor primi o subvenție în cuantum de 2 lei/oră de curs.

## Detalii suplimentare:

Pentru mai multe informații vă rugăm să vă adresați instituțiilor responsabile:

Furnizor de formare profesională	Programe de formare	Persoană de contact
Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Covasna	Bucătar Ospătar (Chelner) Limba engleză	Kelemen Tibor, director executiv E-mail: ajofm@cv.anofm.ro Tel: 0267317045
Fundația LAM	Lucrător în gospodărie agroturistică (județul Covasna) Ghid de turism (județul Covasna)	Orbán Miklós, coordonator tehnic E-mail: orban.miklos@lamilieni.ro Tel: 0731375469
Asociația pentru Promovarea Afacerilor în România	Lucrător în gospodărie agroturistică (județul Bihor) Ghid de turism (județul Bihor) Competențe antreprenoriale	Gönczi József, coordonator tehnic E-mail: office@rove.ro Tel: 0744910596

**Județul Covasna** este situat în colțul de sud-est al Transilvaniei, în curbură Carpaților, denumirea lui istorică fiind Județul Trei Scaune, format în 1876 din Scaunele Sepsi, Kézdi și Orbai – reședințe administrative stabilite conform organizării administrativ-teritoriale a secuimii. Se învecinează cu județele Harghita, Vrancea, Buzău, Bacău și Brașov, are o suprafață de 3.705 km<sup>2</sup> și 210.177 de locuitori. Județul are două municipii, 3 orașe și 40 de comune.

Pe lângă ramurile industriei tradiționale – exploatarea lemnului, agricultura, industria textilă, industria alimentară, construcții – au o pondere însemnată în economia județului și acele ramuri noi, moderne ale industriei, cum ar fi industria turismului. Potențialul turistic al județului este unul de excepție, caracterizându-se prin elemente naturale și antropice de mare valoare, care se îmbină armonios cu varietatea peisajelor, bogăția și diversitatea izvoarelor de ape minerale, vegetația și fauna caracteristică și nu în ultimul rând cu elementele hidrografice și de relief.

Mai multe informații: [www.cjcv.ro](http://www.cjcv.ro)

**Agenția Județeană pentru Ocuparea Forței de Muncă Covasna** asigură, potrivit legii, printre altele, implementarea măsurilor de prevenire a șomajului, de stimulare a ocupării forței de muncă, asigurarea protecției sociale a persoanelor aflate în căutarea unui loc de muncă, organizarea și realizarea activității de ocupare și formare profesională a forței de muncă.

Printre serviciile oferite de AJOFM Covasna se numără informarea, orientarea și consilierea profesională în vederea găsirii unui loc de muncă, medierea între cererea și oferta de pe piața muncii, calificarea și recalificarea persoanelor neîncadrate în muncă. AJOFM Covasna este furnizor autorizat de formare profesională a adulților și furnizor acreditat de servicii specializate pentru stimularea ocupării forței de muncă.

Mai multe informații: [www.covasna.anofm.ro](http://www.covasna.anofm.ro)

**Fundația LAM** desfășoară diverse activități care vizează dezvoltarea regională și locală, inclusiv dezvoltarea rurală. Printre activitățile sale se numără sprijinirea prin mijloace diferite a înființării și dezvoltării fermelor agricole private și a întreprinderilor mici și mijlocii; sprijinirea învățământului, a formării profesionale a adulților și a perfecționării profesionale prin educație, organizarea de cursuri, schimburi de experiențe, conferințe, seminarii, practică profesională în țară și în străinătate.

Fundația are experiență în furnizarea de servicii de formare profesională, organizând cursuri autorizate pentru diverse ocupații.

Mai multe informații: [www.lamilieni.ro](http://www.lamilieni.ro)

**OTP Consulting România** oferă un spectru larg de servicii, furnizând clienților soluții complexe pentru dezvoltarea regională și locală, inclusiv elaborarea de strategii de dezvoltare, instruire și asistență tehnică, dezvoltarea și implementarea de proiecte. Pe parcursul a opt ani de activitate OTP Consulting România și-a acumulat experiență atât în elaborarea de strategii de dezvoltare, cât și în implementarea și managementul proiectelor finanțate din fonduri europene.

Încă de la înființare societatea a acordat o atenție sporită dezvoltării mediului rural, sprijinind actorii din mediul rural în dezvoltarea și implementarea de proiecte, inclusiv proiecte legate de dezvoltarea turismului rural și dezvoltarea resurselor umane din mediul rural.

Mai multe informații: [www.otpconsulting.ro](http://www.otpconsulting.ro)

**Asociația pentru Promovarea Afacerilor în România (APPAR)** are ca scop sprijinirea procesului de dezvoltare și de structurare a economiei românești, prin dezvoltarea mediului de afaceri, în special a întreprinderilor mici și mijlocii din România.

APPAR are experiență considerabilă atât în domeniul formării profesionale a adulților, cât și în implementarea de proiecte de dezvoltare antreprenorială și de dezvoltarea resurselor umane. Asociația este furnizor autorizat de formare profesională și organizează cursuri de formare profesională autorizate pentru mai multe ocupații cerute pe piață, precum și cursuri de formare a competențelor antreprenoriale.

Mai multe informații: [www.rove.ro](http://www.rove.ro)

**Comuna Diosig** este una dintre cele mai reprezentative comune din județul Bihor. Din cele mai vechi timpuri comuna a fost renumită pentru cultivarea viței de vie. O semnificativă contribuție la renumele comunității locale o are Podgoria comunei, având soiuri de struguri de vin și de masă dintre cele mai renumite, cu vinuri recunoscute mai ales în zona de vest a țării, dar și în străinătate.

Printre atracțiile turistice ale comunei se numără Castelul Zichy, care a găzduit școala viticolă înființată în 1870, prima școală de viță de vie din județ, precum și evenimentul organizat anual pentru reproducerea bătăliei din Valea Fazanilor, când maghiarii transilvăneni conduși de Bocskai István au învins armata austriaco-germană venită dinspre Ungaria, prin Álmosd.

Mai multe informații: [www.diosig.ro](http://www.diosig.ro)



În vederea protejării mediului înconjurător utilizăm hârtie ecologică.