



EXCELENȚĂ ÎN RECUPERARE, INTEGRARE, PROFESIONALIZARE

**„BUILDING A BRIDGE FOR A  
SUCCESSFUL CAREER”**

**2015-1-RO01-KA102-014936**

# Scopul proiectului Erasmus+

## „BUILDING A BRIDGE FOR A SUCCESSFUL CAREER”

Ridicarea nivelului calitativ de pregătire teoretică și practică al elevilor de la specializările indicate conform standardelor europene, beneficiind de informații de ultimă oră și de activități practice care vizează ridicarea nivelului de pregătire profesională, acumularea de abilități de comunicare în limba engleză și italiană.

# Obiective specifice

Dezvoltarea și perfecționarea competențelor, cunoștințelor și abilităților profesionale specifice standardelor de pregătire profesională pentru elevii din grupul țintă, pentru fiecare profil în parte, prin efectuarea unui stagiu de pregătire practică în străinătate;

Promovarea creativității, capacității de colaborare și dezvoltarea spiritului antreprenorial

Oferirea de șanse elevilor și profesorilor de a examina și compara procedee, stiluri de lucru și aplicații din domeniul profesional cu scopul de a îmbunătăți calitatea în formarea elevilor în viitor;

Dobândirea/îmbunătățirea competențelor de comunicare lingvistică generală și specifică pentru comunicarea profesională în domeniul de pregătire

Asigurarea egalității de șanse și toleranță pentru diversitate culturală și națională

Promovarea dialogului intercultural și a cetățeniei active europene în vederea integrării pe piața muncii

# Parteneri de primire:



„YouNet” este o organizație non-profit care are o vastă experiență în domeniul educației, dar și a plasamentului pentru învățământul profesional și tehnic. Misiunea YouNet este aceea de a sprijini creșterea capacității de inserție profesională a tinerilor și de a facilita intrarea lor pe piața muncii.





# Parteneri de primire:

**VITALIS Betreuungsgesellschaft für Modellprojekte mbH**



Organizația VITALIS GmbH este organizație gazdă în cadrul programului "Invățare pe tot parcursul vieții" al Uniunii Europene. VITALIS -GmbH - își propune să găsească cele mai bune soluții practice pentru a răspunde nevoilor și așteptărilor participanților în scopul formării cunoștințelor și priceperilor care îi vor ajuta să devină mai competitivi pe piața europeană a locurilor de muncă.

In cadrul organizației se derulează activități care reprezintă partea esențială a unei pregătiri pentru carieră - pregătirea practică.



**FLUX 1:**  
**YouNet - ITALIA**

# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Economic**

Calificarea profesională: **Tehnician în activități economice**

| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa  |
|---------|------------------------------|--------|
| 1.      | IACOB BIANCA-ADINA           | a X-a  |
| 2.      | BAHRIM ALINA-GEORGIANA       | a X-a  |
| 3.      | MARDARE MONICA MIHAELA       | a IX-a |
| 4.      | VOLOACA GEORGIANA-IOANA      | a X-a  |
| 5.      | SCHIOPU ALEXANDRA-ROXANA     | a X-a  |
| 6.      | ENACHE VLAD GABRIEL          | a X-a  |
| 7.      | MURGOCI COSMIN-MIHAI         | a X-a  |

**Profesor însoțitor:**  
Popescu Gianina

## ORGANIZAȚIILE DE PRIMIRE:

- YOUNET-IFOM
- SOLUZIONE BIMBI DI CASALECCHIO DI RENO
- SOLUZIONE BIMBI DI RASTIGNANO



# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Estetica și igiena corpului omenesc**

Calificarea profesională: **Coafor stilist**

| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa |
|---------|------------------------------|-------|
| 1.      | BĂLĂCEANU INA ANDREEA        | a X-a |
| 2.      | SOPONARIU ANDRA MARIA        | a X-a |
| 3.      | PAMFIL ȘTEFANA               | a X-a |
| 4.      | PETRE MARIA LAVINIA          | a X-a |
| 5.      | HÎRTOPEANU SAMIRA            | a X-a |
| 6.      | CATARAMĂ ALEXANDRU GABRIEL   | a X-a |
| 7.      | SCRIPCARIU IASMINA-MĂDĂLINA  | a X-a |

**Profesor însoțitor:**  
Gasner Gabriela

## ORGANIZAȚIILE DE PRIMIRE:

- COMFORT ZONE – BOLOGNA
- OBERDAN 21 SPAZIO BENESSERE
- NICOLE ROMA
- COMPANIA DE L'OSTYLLE
- PALMER SRL



# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Turism și alimentație**

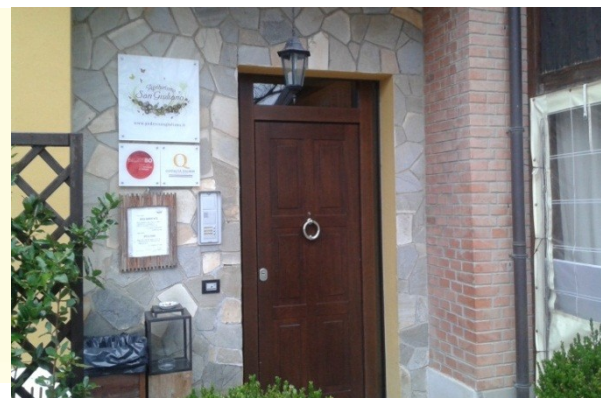
Calificarea profesională: **Tehnician în gastronomie**

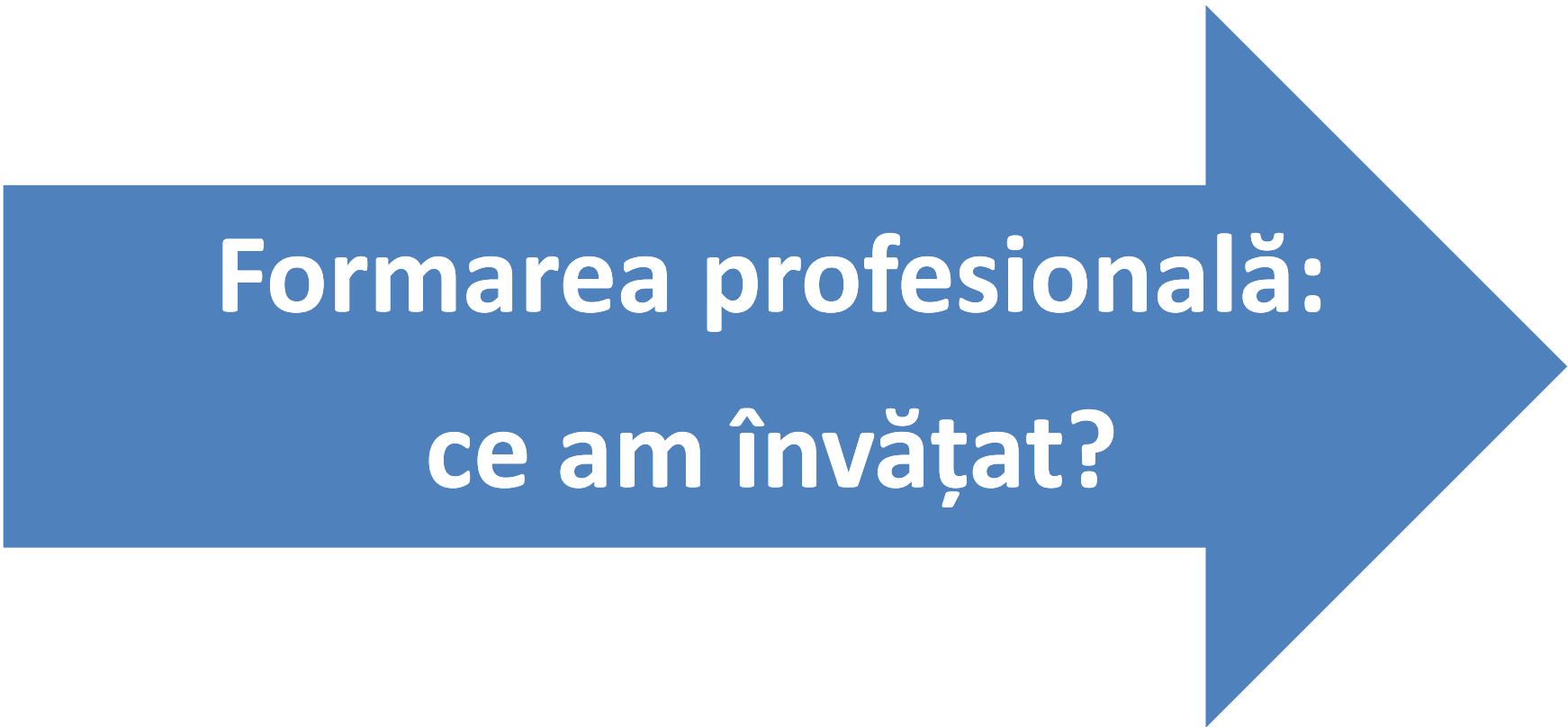
| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa  |
|---------|------------------------------|--------|
| 1.      | MOCANU DIANA MIHAELA         | a IX-a |
| 2.      | AFRASINEI MARIANA            | a IX-a |
| 3.      | MIHAI EMIMA EVELINA          | a IX-a |
| 4.      | HILIȚANU PETRE               | a X-a  |
| 5.      | STOICA VLAD CONSTANTIN       | a X-a  |
| 6.      | ALBU FLORIN DANIEL           | a X-a  |
| 7.      | BERZUC CATALIN FLORIN        | a IX-a |

## ORGANIZAȚIA DE PRIMIRE:

- PODERE SAN GIULIANO

**Profesor însoțitor:**  
Manolache Viorica

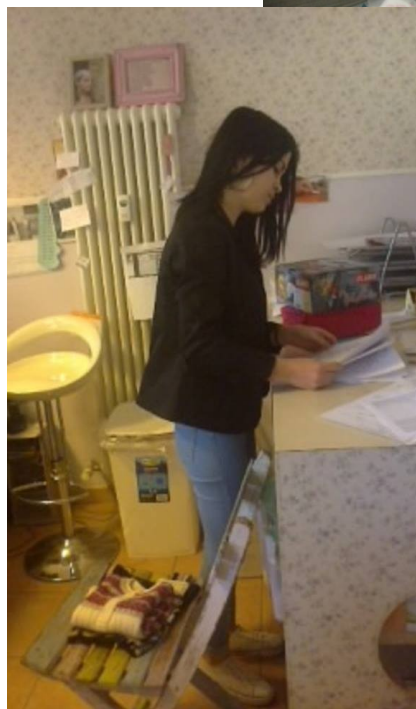
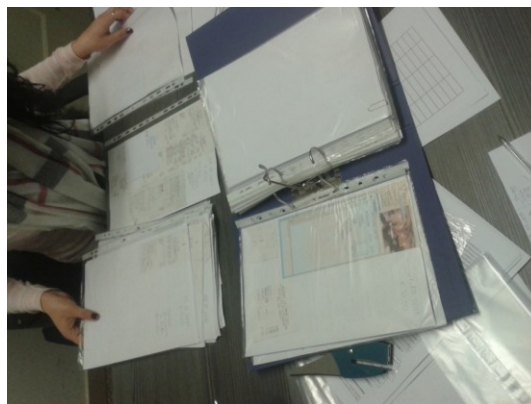
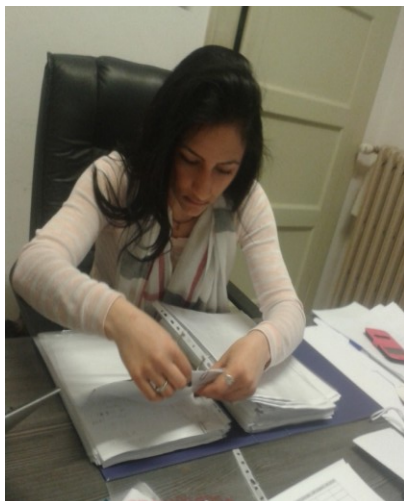




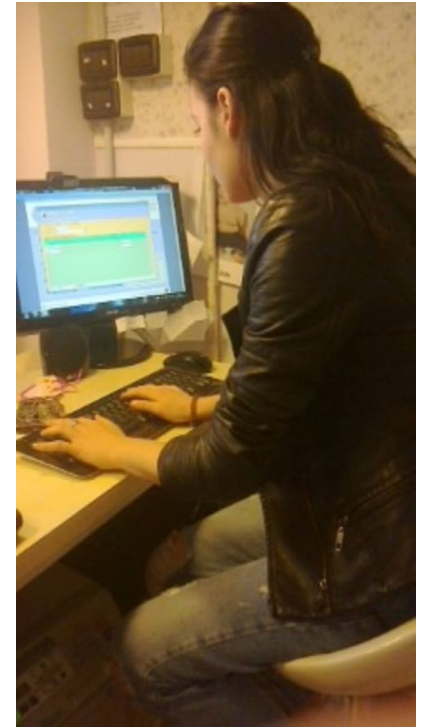
**Formarea profesională:  
ce am învățat?**



# Domeniul pregătirii de bază: **Economic**



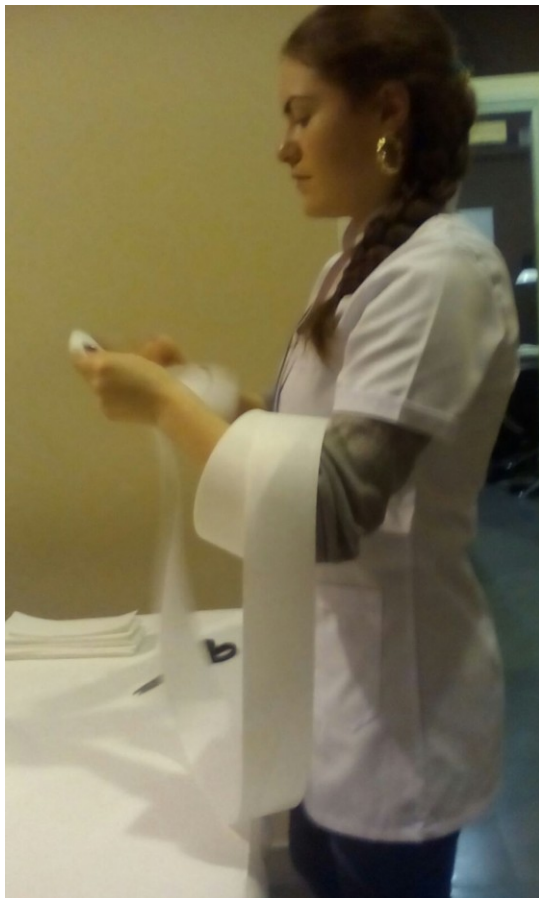
**Participantul, sub îndrumarea tutorelui de stagiu, a asistat la întocmirea, verificarea, corectarea, circuitul, păstrarea și arhivarea documentelor specifice de evidență primară (factură fiscală, aviz de însoțire a mărfii, chitanță, bon fiscal, registru de casă, NIR, monetar, raport de gestiune, fișe de magazie.**



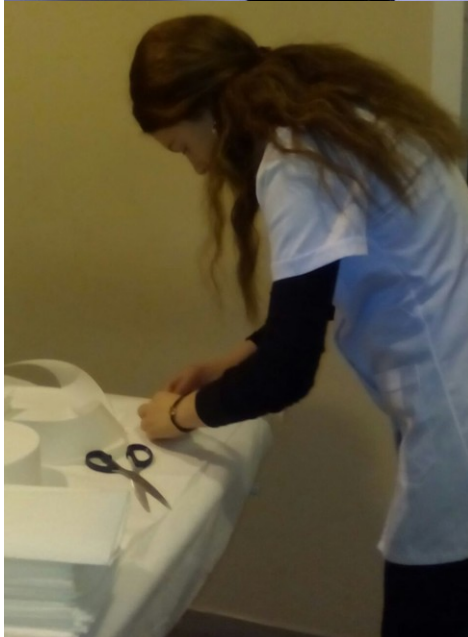
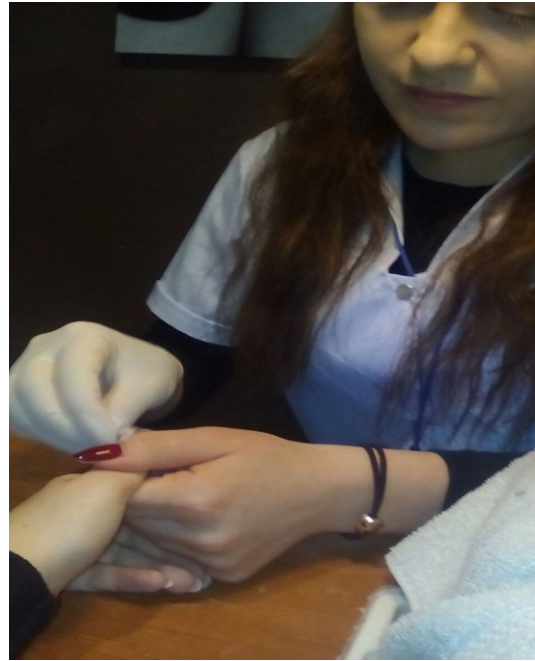
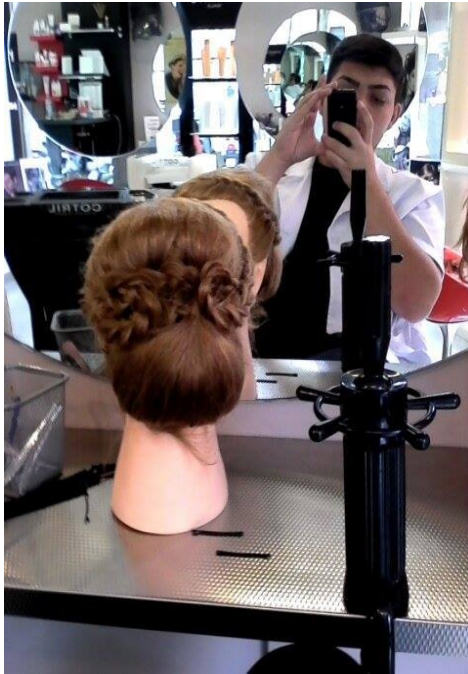
**Participantul, sub îndrumarea tutorelui de stagi, a sortat diferite tipuri de mărfuri pe categorii și a aranjat raionul corespunzător, a etalat produsele la raft, a controlat existența etichetelor de preț la raft pentru fiecare produs în parte.**



# Domeniul pregătirii de bază: **Estetica și igiena corpului omenesc**



**Participantul, sub îndrumarea tutorelui de stagiu, a realizat masajul capilar și facial folosind manechinele.**



**Participantul a participat la realizarea frizurilor clasice și moderne pentru femei și bărbați, a utilizat diferite tipuri de produse de vopsire permanentă și temporară și a adaptat culorile la client.**



# Domeniul pregătirii de bază: Turism și alimentație



**Podere San Giuliano** este o pensiune agroturistică unde oaspeții se pot bucura de feluri de mâncare preparate cu pasiune, folosind materii prime ecologice produse pe terenul fermei proprii.





**Participanții au executat activități practice, respectând regulile de igienă și standardele de calitate de preparare, a unor produse tradiționale: pizza, tortellini, risotto, ravioli, lasagna, macaroane, spaghetti etc.**



**Pregătirea culturală:  
ce am descoperit?**



# BOLOGNA











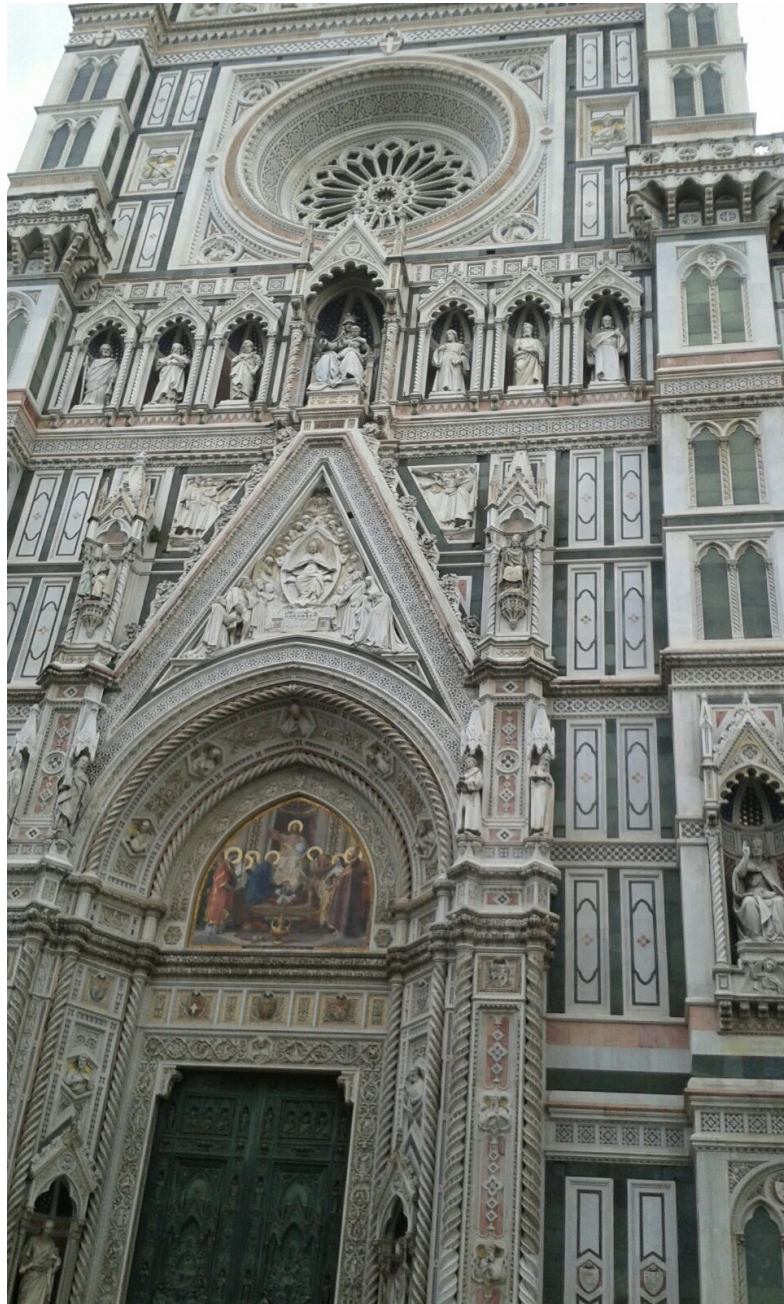




# FLORENȚA

















# VENETIA















**8 MARTIE**



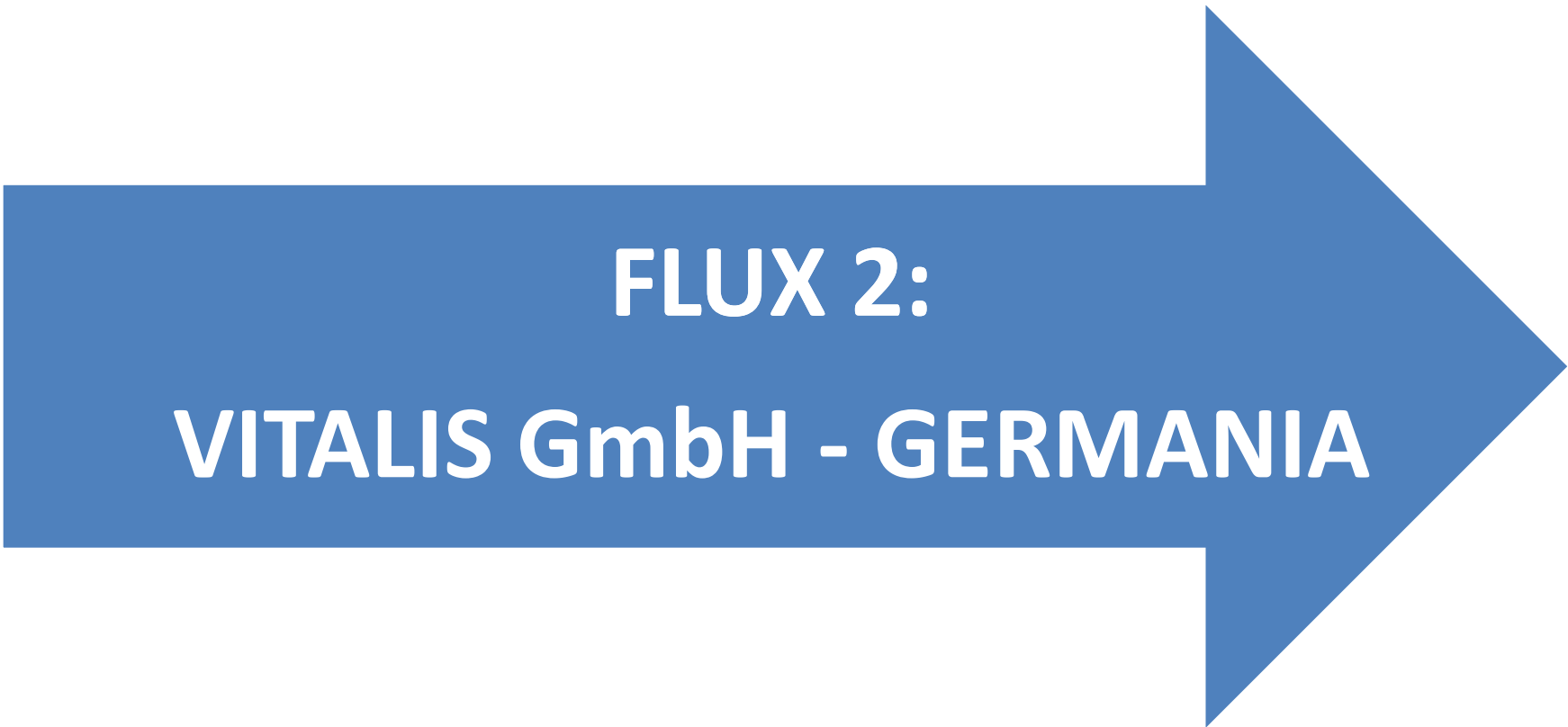




**ANIVERSARE .....**







**FLUX 2:**

**VITALIS GmbH - GERMANIA**

# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Economic**

Calificarea profesională: **Tehnician în activități economice**

| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa  |
|---------|------------------------------|--------|
| 1.      | BIȚĂ MANOLE CIPRIAN-PAUL     | a IX-a |
| 2.      | HUMINIUC VATICA -IOANA       | a IX-a |
| 3.      | COZMA DUMITRU-ALEXANDRU      | a X-a  |
| 4.      | IORDACHE ANDREEA-IOANA       | a X-a  |
| 5.      | NECHITA ELENA-ANDREEA        | a X-a  |
| 6.      | PANAITE ALEXANDRA            | a X-a  |
| 7.      | ȘOIMU DAN-PETRU              | a X-a  |
| 8.      | VATRICI IULIAN-GABRIEL       | a X-a  |

**Prof. însoțitor:**  
Mihaela Corduneanu

**ORGANIZAȚIA DE PRIMIRE:**

NETTO MARKEN DISCOUNT





# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Estetica și igiena corpului omenesc**

Calificarea profesională: **Coafor stilist**

| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa  |
|---------|------------------------------|--------|
| 1.      | URSACHI MIHAELA              | a IX-a |
| 2.      | AFTANASE ANDREEA -GEORGIANA  | a X-a  |
| 3.      | BOLOGAN ELENA                | a X-a  |
| 4.      | BOUARIU IULIANA -GEORGIANA   | a X-a  |
| 5.      | CORLAT MĂDĂLINA-ELENA        | a X-a  |
| 6.      | DUMITRIU DIANA-ELENA         | a X-a  |
| 7.      | MATRESCU DIANA-MIHAELA       | a X-a  |

**Prof. însoțitor:**  
Nadia Hromei

## ORGANIZAȚIILE DE PRIMIRE:

MÜHLBACH SALOON, HAARMONIE,  
HAARMEX, TABBERT SALOON



# ELEVII PARTICIPANȚI LA PROIECT

Domeniul pregătirii de bază: **Turism și alimentație**

Calificarea profesională: **Tehnician în gastronomie**

| Nr. crt | Numele si prenumele elevului | Clasa  |
|---------|------------------------------|--------|
| 1.      | BENTA BOGDAN VASILICA        | a IX-a |
| 2.      | GROSU NADIANA LILIANA OANA   | a IX-a |
| 3.      | ARARITEI NECULAI BOGDAN      | a X-a  |
| 4.      | BAMBU MIHAELA                | a X-a  |
| 5.      | SLABU MARIA ADELINA          | a X-a  |
| 6.      | SOIMU MARTA CORNELIA         | a X-a  |
| 7.      | VIERU COSMIN CONSTANTIN      | a X-a  |

**Prof. însoțitor:**  
Carmen Nechita

**ORGANIZAȚIA DE PRIMIRE:**  
SAH „GOYASTRASSE” LEIPZIG







**Formarea  
profesională:  
ce am învățat?**

# Domeniul pregătirii de bază: **Economic**



## ***Responsabilitati/sarcini:***

- Despachetarea si verificarea produselor livrate din punct de vedere cantitativ si calitativ
- Pregatirea si etichetarea produselor trimise spre vanzare



- Aranjarea corecta a produselor pe rafturi tinand cont de termenul de expirare





- decorarea standurilor,
- sortarea facturilor de livrare,



- depozitarea produselor in mod corect.



# Domeniul pregătirii de bază:

## Estetica și igiena corpului omenesc



### *Responsabilitati/sarcini:*

- diferite proceduri si tratamente pentru ingrijirea mainilor si a unghiilor
- realizarea unei analize a parului - folosind echipamente moderne
- realizarea unei analize a pielii - aplicarea de tratamente de ingrijire

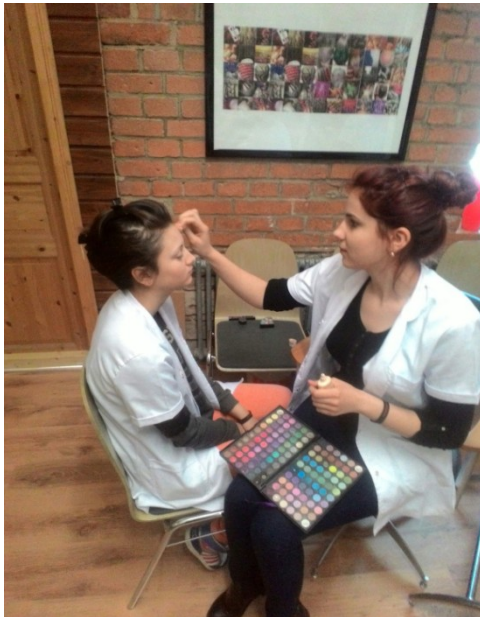








- aplicarea de tratamente de modificare a culorii parului , folosirea de tehnici moderne de hair styling



- realizarea de unui machiaj profesionist

# Domeniul pregătirii de bază: Turism și alimentație



## *Responsabilitati/sarcini:*

- Pregătirea micului dejun
- Pregătirea diferitelor tipuri de prajituri







- folosirea proceselor tehnologice pentru prepararea produselor





- stabilirea retetelor de prajituri si cantitatile de ingrediente
- pregatirea/strangere a meselor
- aranjarea produselor pentru a fi servite





**Pregătirea  
culturală: ce  
am descoperit?**

# LEIPZIG



***Panorama Tower***



***Auerbach Keller***



***Gara Leipzig***

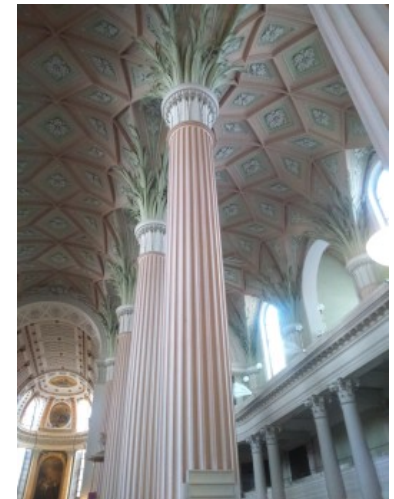


***Gradina zoologica***





***Biserica St.Thomas***



***Biserica St.Nikolai***



***Piata Augustus***



***Opera***



***Universitatea din Leipzig***





*Banca de comert*



*Old City Hall*



*Zeitgeschichtliches Forum*

# BERLIN



***Poarta Brandenburg***



***Reichstag building - Parlamentul***



***Deutscher Dom -  
Catedrala Germaniei din Berlin***





**Potsdamer Platz**



## Zidul Berlinului



***Primaria - Rotes Rathaus***





***Piața Alexander - Alexanderplatz***



***Turnul TV***



***Fantana lui Neptun  
Neptunbrunnen***



***Muzeul german al tehnologiei***



***Gara***



# DRESDEN



*Palatul Zwinger*

***Schlossplatz***



***Catedrala Catolica***



***Palatul regal - Residenzschloss***





***Piața Teatrului - Theaterplatz***



***Opera - Semperoper***



***Piața veche - Altmarkt***



*Muzeul colectiei de portelan regal*



*Biserica Frauenkirche*

