

**Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți
Facultatea de Științe Reale, Economice și ale Mediului
Catedra de științe economice**

Curriculumul la unitatea de curs

„ CATERING”

**Anul universitar 2015/2016
Pentru studenții ciclului I – studii de licență,
domeniul general de studiu 36 - „Științe Economice”
la specialitatea
812.1. „Turism”
(studii cu frecvență la zi)**

Titularul cursului

_____SUSLENCO Alina, dr., asistent univ.

Bălți, 2015

Curriculumul la unitatea de curs Catering a fost discutat și aprobat la ședința Catedrei de științe economice

Procesul verbal nr. __ din _____

Șeful catedrei dr., conf. univ. _____ Carolina Tcaci

Curriculumul la unitatea de curs Catering a fost aprobat la ședința Consiliului Facultății de Științe Reale, Economice și ale Mediului

Procesul verbal nr. ____ din _____

Decanul facultății, dr. hab., pr. univ. _____ Pavel Topală

Informații de identificare a cursului

Facultatea de Științe Reale, Economice și ale Mediului
Catedra de științe economice
Domeniul general de studiu: 36 – „Științe Economice”
Domeniul de formare profesională la ciclul I:
Denumirea specialității: 812.1 „Turism”.

Administrarea unității de curs:

Codul unității de curs	Credite ECTS	Total ore	Repartizarea orelor				Forma de evaluare	Limba de predare
			Prel.	Sem.	Lab.	l.ind.		
S.05.A.048	3	90	15	-	30	45	Examen	Română

Statutul: disciplină fundamentală.

Informații referitoare la cadrul didactic

Titularul cursului – SUSLENCO Alina, dr., asistent universitar, Catedra de științe economice. Studii de licență: Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, specialitatea „Business și Administrare”. Studii de masterat: Universitatea de Stat „Alec Russo” din Bălți, specializarea „Administrarea Afacerilor Comerciale”. Studii de doctorat: Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași, domeniul „Management”. A susținut teza de doctor în economie în „Management”, subdomeniul „Managementul Resurselor Umane”. A realizat peste 32 publicații științifice, un capitol în monografie în calitate de coautor, o monografie „Capitalul uman și competitivitatea întreprinderii”.

Localizarea și informații de contact: biroul 526, contact: tel. 060911146. Adresa e-mail: alina.suslenco@mail.ru. Ora de consultații: joi, ora 14.10.

Integrarea cursului în programul de studii

Cursul *Catering* se integrează organic în ansamblul materiilor incluse în pregătirea viitorilor specialiști în domeniul turismului, economiști, manageri, utilizând cunoștințele asimilate de studenți la următoarele discipline: teoria economică, bazele managementului, economia turismului oferind cunoștințe, metode și procedee ce vor fi utilizate la alte materii precum analiza activității economice, marketing, managementul organizației, activitate hotelieră, sisteme și tehnici de management, etc.

Având în vedere faptul că în multe domenii ale științei și practicii, cunoștințele se uzează, odată cu trecerea timpului și apare necesitatea de a însuși noi idei, cunoștințe în orice domeniu, în special al gestionării unei afaceri deoarece, în conjunctura economică actuală, necesitatea gerstionii eficiente a unităților de alimentație publică este un imperativ pentru agenții economici din acest domeniu venim cu acest domeniu de importanță majoră. Cunoașterea gestiunii eficiente a unităților de alimentație publică a devenit un avantaj competitiv și o necesitate atât pentru agenții economici care deja activează pe târâmul economic cât și pentru economiști care doresc să își deschidă o afacere viabilă care ar rezista turbulențelor și riscurilor pe piață.

Curriculumul la disciplina „*Catering*” definește o serie de probleme legate de organizarea activității de gestiune a unităților de alimentație publică, de îndrumare a studenților la managementul unităților de alimentație publică. Programul cursului include studierea aspectelor conceptuale, legităților logice de analiză a interdependenței conceptelor analizate. Este dezvăluit conceptul alimentație, unități de alimentație publică, restaurant, se examinează tehnologia

analizei conceptelor analizate, metodele de lucru cu metodologia de analiză și gestiune a unei unități de alimentație publică și a principalelor activități din managementul unei afaceri. Este analizată metodologia de management a unităților de alimentație publică. Alimentația publică a căpătat o importanță deosebită în modul de hrănire a oamenilor, atât ca rezultat al dezvoltării științelor legate de gastronomie, cât și datorită aplicării de noi tehnologii de prelucrare a materiilor prime în laboratoarele unităților și folosirii utilajelor de mare randament în producție.

Printre multiplele sarcini ale managementului unităților ce prestează servicii de alimentație, un loc important revine deci direcționării și controlului acestor relații de ospitalitate, relații care determină latura intangibilă a calității serviciilor.

Cu alte cuvinte, esența problemei în asigurarea unui nivel constant al calității serviciilor de alimentație constă nu numai în valoarea intrinsecă a calității consumului de produse (latura tangibilă a prestațiilor), ci în egală măsură și în arta ospitalității. Această artă este menită să structureze relații cu clienții în favoarea unității prestatoare într-o astfel de manieră, încât consumatorul produselor și serviciilor să simtă realmente că este tratat ca un oaspete dorit.

Sunt prezentate structura prelegerilor de curs, temele laboratoarelor, structura proiectului, evaluarea curentă, evaluarea finală, precum și bibliografia obligatorie și recomandată.

Obiectul de studiu al cursului „*Catering*” este sistemul integrat de regulamente, tehnologii, metode și tehnici care influențează gestiunea unităților de alimentație publică.

Scopul principal al cursului dat este de a familiariza studenții cu importanța alimentației în pachetul turistic, de a servi corect clienții, de a analiza corect o unitate de alimentație publică precum și modul de a conduce o unitate de alimentație publică.

Competențe prealabile

1) Competențe cognitive

- de cunoaștere a conceptelor de bază teoretice și aplicative ale turismului;
- de cunoaștere a metodelor generale utilizate în gestiunea unei afaceri;
- de identificare a oportunităților și transformarea lor în idei de afaceri, astfel încât să contribuie la atingerea competitivității afacerii;
- de analiză a domeniului turistic din Republica Moldova;
- de comparare a domeniilor turistice existente și a celor valorificate în Republica Moldova.

2) Competențe de aplicare

- de utilizare a metodelor de gestiune a unei afaceri în scopul atingerii performanței economice;
- de identificare a metodelor utilizate pentru gestiunea unei afaceri;
- de analiză a posibilităților de gestiune a unei afaceri.

Studenții anului III ce studiază acest curs trebuie să dețină aceste competențe prealabile acumulate la unitățile de curs precum: Economia turismului, Principiile economiei de piață, Activitate Hotelieră, Fundamentele Managementului Organizației I, Fundamentele Managementului Organizației II.

Competențe dezvoltate în cadrul cursului

Cursul urmărește să formeze la studenți unele deprinderi de a raționa economic, de a analiza și gestiona o unitate de alimentație publică, de a planifica strategic toate resursele necesare a unei afaceri, de a interpreta logic informațiile disponibile din interiorul unei firme, de a aplica judicios metodele specifice de analiză a resurselor a unei afaceri, de a interpreta corect rezultatele aplicării deprinderilor metodice, astfel încât după parcurgerea cursului să poată interpreta corect fenomenele economice și sociale cu ajutorul analizei și gestiunii unei unități de alimentație publică

1) Competențe cognitive

- de interpretare corectă a modalităților de luare a unei decizii la nivel managerial într-o unitate de alimentație publică;
- de elaborare a unui plan de gestiune a unei unități de alimentație publică;
- de conceptualizare a noțiunilor: unități de alimentație publică, activitate turistică, management turistic, planificare strategică, competitivitate în turism, ospitalitate, servirea clienților, fidelizare, sustenabilitatea turismului.

2) Competențe de aplicare

- de aplicare a metodelor oportune de gestiune eficientă a unei unități de alimentație publică în diferite situații ale procesului economic;
- de stabilire a interconexiunilor dintre diferite concepte analizate.

Finalitățile cursului

Obiectivul general al cursului *Catering* este formarea bazei teoretico-metodologice și aplicative în domeniul gestiunii eficiente a unităților de alimentație publică în rândul viitorilor specialiști.

Studentul va fi capabil:

- să identifice conceptele de restaurant, unități de alimentație publică, planificare strategică a unităților de alimentație publică, în diferite contexte social-economice;
- să stabilească rolul și locul alimentației în cadrul pachetelor turistice;
- să explice structura organizatorică a unei unități de alimentație publică;
- să argumenteze criterii în determinarea motivațiilor de consum;
- să elaboreze un proiect de gestiune eficientă a unității de alimentație publică viabil, adaptat la necesitățile pieței și competitive prin valorificarea oportunităților economice.

Conținuturi

Tematica și repartizarea orelor

Nr. d/o	Tematica	Număr de ore		
		Prelegeri	Laboratoare	Activitatea independentă
1.	Alimentația publică- trăsături, funcții, clasificări 1.1. Conținutul și funcțiile activităților de alimentație publică 1.2. Criterii de clasificare ale unităților de alimentație publică 1.3. Caracteristici funcționale și organizatorice ale unităților de alimentație publică	2	2	5
2.	Construcțiile și instalațiile în alimentația publică 2.1 Realizarea construcțiilor în alimentația publică 2.2 Instalații necesare în unitățile de alimentație publică	2	2	5
3.	Organizarea interioară a restaurantelor 3.1. Spații pentru primire și servire în unitățile de alimentație publică 3.2. Spațiile pentru producție și anexe în unitățile de alimentație publică	2	2	5
4.	Dotarea unităților de alimentație publică 4.1 Dotarea cu mobilier în unitățile de alimentație publică 4.2 Utilaje pentru producție și servire în unitățile de alimentație publică 4.3. Dotarea cu inventar de servire și de lucru în unitățile de alimentație publică 4.4. Dotări specifice barurilor în unitățile de alimentație publică	2	2	5
5.	Pregătirea servicii clienților în unitățile de alimentație publică 5.1 Curățenia și întreținerea în unitățile de alimentație publică 5.2. Amenajarea spațiilor pentru servire în unitățile de alimentație publică	2	2	5

6.	Primirea consumatorilor și efectuarea serviciului în unitățile de alimentație publică 6.1 Tipuri de cleinți în unitățile de alimentație publică 6.2. Primirea consumatorilor în unitățile de alimentație publică 6.3. Comportamentul profesional al personalului de servire din unitățile de alimentație publică 6.4. Efectuarea serviciului în unitățile de alimentație publică	2	2	5
7.	Servirea consumatorilor în unitățile de alimentație din complexe turistice 7.1. Serviciul în restaurant 7.2. Serviciul în baruri 7.3. Serviciul în camerele hotelului	2	2	5
8.	Probleme ale organizării muncii în unitățile de alimentație publică 8.1 Aptitudini necesare practicării meseriilor din domeniul alimentației publice 8.2 Îndatoriri de serviciu cu caracter general ale personalului din unitățile de alimentație publică 8.3. Sarcini profesionale specifice posturilor în unitățile de alimentație publică 8.4. Brigada de servire în restaurant	1	2	10
	Total	15	30	45

Activități de lucru individual

Activitatea individuală a studenților este o componentă obligatorie în cadrul procesului de instruire. În studiul acestui curs, studenților li se vor propune o literatură variată ce urmează a fi studiată independent. Conținutul studiilor de caz la fiecare temă este prezentat mai jos.

Studiu de caz 1. Industria alimentației publice-noțiuni generale și caracteristicile economice în Republica Moldova. Probleme și soluții.

Studiu de caz 2. Ciclul de catering. Specificații pentru conjunctura economică din Republica Moldova.

Studiu de caz 3. Tendințe actuale pe plan internațional în dezvoltarea industriei restaurantelor. Exemple de succes și lecții de învățat.

Studiu de caz 4. Complexitatea necesitățile umane de alimentație ca obiect al cercetărilor de piață. Specificații la unitățile de alimentație publică din Republica Moldova.

Studiu de caz 5. Mixul de marketing la întreprinderea de restaurație. Exemple pe baza restaurantelor locale.

Studiu de caz 6. Stabilirea scopului și obiectivelor cheie în activitatea operațională a restaurantului. Elaborarea politicilor de gestiune a procesului de producție și prestație. Exemple și specificații la Republica Moldova.

Studiu de caz 7. Meniul – ca un instrument de marketing. Analiza tipurilor și posibilităților de servire.

Studiul de caz 8. Clientul și importanța lui pentru unitățile din alimentația publică din Republica Moldova.

Studiu de caz 9. Forme specializate de deservire a clienților. Modalități de atragere a clienților în unitățile de alimentație publică din Moldova.

Studiu de caz 10. Merchandising-ul în unitățile de restaurație din Republica Moldova. Probleme și soluții.

Pentru fundamentarea cunoștințelor teoretico-aplicative studenții trebuie să lucreze individual la cele 10 studii de caz propuse. Studenții unei grupe vor fi grupați în echipe a câte 2-3 studenți (atfel încât să cuprindă întreaga grupă). Un membru din fiecare echipă va veni la cadrul didactic va trage la sorți, astfel încât să se respecte etica și va alege un studiu de caz din cele 10 propuse. Respectiv fiecare echipă va avea de muncit la un studiu de caz. Ulterior la ultimul laborator echipele vor prezenta rezultatele lucrului individual. Pentru aceste studii de caz studenții vor obține câte o notă. Nota va depinde de limbaj, claritate în explicare, logică.

Subiecte pentru evaluarea finală

1. Conținutul și funcțiile activităților de alimentație publică
2. Unitățile de alimentație publică: criterii de clasificare și caracteristici funcționale și organizatorice ale unităților de alimentație publică
3. Instalările necesare în unitățile de alimentație publică
4. Spații pentru primire și servire în unitățile de alimentație publică
5. Spațiile pentru producție și anexe. Bucătăria, Barul-serviciu, Cofetăria.
6. Spațiile pentru producție și anexe. Oficiul, Spălătorul
7. Vestiarele și grupul sanitar pentru personal în unitățile de alimentație publică
8. Dotarea cu mobilier. Utilaje pentru producție și servire în unitățile de alimentație publică
9. Dotarea cu inventar de servire și de lucru. Vesela, sticlăria, tacâmurile în unitățile de alimentație publică
10. Dotarea cu inventar de servire și de lucru. Articole de menaj și accesorii de serviciu, lenjeria, dotări specifice barurilor în unitățile de alimentație publică
11. Curățenia și întreținerea în unitățile de alimentație publică
12. Activitatea de curățenie și întreținerea generală. Curățenia și întreținerea inventarului de servire
13. Principalele activități de curățenie pe categorii de spații și obiecte din dotare în unitățile de alimentație publică
14. Amenajarea spațiilor pentru servire. Reguli generale de aranjare a saloanelor (mise-en-place) în unitățile de alimentație publică
15. Forme de mise-en-place. Aranjarea mobilierului ajutător în unitățile de alimentație publică
16. Aranjarea meselor în unitățile specializate. Decorațiunile florale în unitățile de alimentație publică
17. Tipuri de clienți. Primirea consumatorilor în unitățile de alimentație publică
18. Comportamentul profesional al personalului de servire. Efectuarea serviciului în unitățile de alimentație publică
19. Manipularea și transportul inventarului pentru servire. Metode și tehnici generale de servire. Debarasarea
20. Serviciul în restaurant. Servirea micului dejun în unitățile de alimentație publică
21. Serviciul tradițional. Servirea prin autoservire de tip buffet în unitățile de alimentație publică
22. Serviciul la dejun și cină. Servirea băuturilor în unitățile de alimentație publică
23. Serviciul pentru ocazii deosebite. Reguli generale pentru servicii la mese festive în unitățile de alimentație publică
24. Organizarea serviciilor prin buffet. Serviciul la cupa de șampanie în unitățile de alimentație publică
25. Serviciul la aparitiv în unitățile de alimentație publică
26. Cocteiluri și recepții în unitățile de alimentație publică
27. Dejunuri-dineuri în unitățile de alimentație publică
28. Serviciul la revelion în unitățile de alimentație publică
29. Servirea grupurilor de turiști în unitățile de alimentație publică
30. Serviciul în baruri în unitățile de alimentație publică
31. Serviciul în camerele hotelului în unitățile de alimentație publică
32. Aptitudini necesare practicării meseriilor din domeniul alimentației publice
33. Îndatoriri de serviciu cu caracter general. Respectarea regulilor de comerț în unitățile de alimentație publică
34. Respectarea normelor igienico-sanitare în unitățile de alimentație publică

35. Măsurile pentru prevenirea și stingerea incendiilor în unitățile de alimentație publică
36. Respectarea regulilor de protecție a muncii. Sarcini profesionale specifice posturilor în unitățile de alimentație publică
37. Brigada de servire în restaurant

Studentii în urma studierii acestui curs vor elabora un proiect pentru a da dovadă de cunoștințele acumulate. Exemplul proiectului la Catering este prezentat mai jos.

Conținutul proiectului pentru evaluarea curentă

Organizare: Studiul va fi realizat de un grup format din 2 studenți și va fi prezentat la o dată prestabilită, în cadrul seminarului. Durata prezentării: maxim 20 de minute + întrebări și discuții (20 de minute). Prezentarea se va face liber și va fi însoțită de o prezentare power point.

Cerință: Prezentarea unui traseu turistic din Republica Moldova. Structura trebuie să fie relevantă unei proiect economic utilă atât managementului organizației cât și finanțatorilor externi.

Structura proiectului:

1. Descrierea unității de alimentație publică (dimensiune, structură, obiective, resurse disponibile).
2. Identificarea și definirea situației traseului turistic, respectiv a legăturilor acesteia cu alte aspecte din cadrul plasării lui.
3. Determinarea situației problemă/opportunitate în dezvoltarea traseului turistic
4. Cauzele/ oportunitățile care au condus la situație.
5. Formularea obiectivelor ce vor fi atinse prin soluționarea problemei sau valorificarea oportunității (SMART).
6. Analiza SWOT relativă la situația analizată.
7. Prezentarea opțiunilor pentru rezolvarea problemei sau valorificarea oportunității (minim 3), pentru fiecare soluție-opțiune se vor descrie avantajele, dezavantajele, inclusiv influența elementelor din analiza SWOT.
8. Identificarea, argumentarea și prezentarea detaliată a soluției optime.
9. Elaborarea scenariilor de implementare, inclusiv a planului de implementare, și rezolvarea dificultăților / obiecțiilor posibile să apară.
10. Modalități de evaluare/ verificare a atingerii obiectivelor.
11. Concluzii.

Teme posibile pentru elaborarea proiectului:

1. Cateringul competitiv- o soluție pentru promovarea turismului în Moldova.
2. Mixul de marketing la întreprinderea de restaurație
3. Specificul managementului unității de alimentație publică
4. Clientul ca principal actor al pieței de alimentație publică
5. Specificul sistemului de servire a preparatelor și sistemul brand-name
6. Meniul – ca un instrument de marketing.
7. Organizarea eficientă a activităților la întreprinderea de restaurație
8. Specificul deservirii clienților în unitățile de alimentație publică
9. Merchandising-ul în unitățile de restaurație.
10. Unitățile de alimentație publică ca promotori ai eficienței și competitivității.

Dimensiune: 20- 25 pagini, A4, TNR 12, la 1 rând, Margini: sus 2 cm, jos 2 cm, stânga 2,5 cm, dreapta 1,5 cm.

Studiul trebuie să fie realizat pe baza unei documentări prealabile.

Reguli generale aplicabile proiectelor:

Proiectul va conține titlu relevant, cuprins, concluzii și bibliografie. Pe pagina de titlu vor apărea numele și prenumele persoanelor care au elaborat proiectul.

Un exemplar al proiectului va fi trimis pe adresa de mail al cadrului didactic de la seminar cu două zile înainte de prezentare. E-mailul trebuie să aibă subiectul „proiect Catering”. Forma listată al proiectului o prezentați în ziua prezentării.

Pe foaia de titlu se indică procentul de implicare a fiecărui student.

Reguli privind referințele:

În cazul identificării în unele proiecte a unor pasaje identice sau a unor structuri de conținut tipice altor proiecte, nota acordată la disciplina Catering va fi 1(unu).

Orice idee din text ce nu aparține membrilor grupului trebuie marcată prin notă bibliografică.

Criterii de evaluare:

Generale: realism, limbaj de specialitate, calitatea prezentării, antrenarea în discuții a grupei, concordanța dintre conținut, titlu și originalitate. Fiecare student din cadrul grupului va obține notă la proiect. Nota studenților va depinde de limbaj, structură, respectarea cerințelor, prezentarea proiectului. Pentru elaborarea proiectului notele vor fi la fiecare dintre membri aceleași, însă pentru prezentarea lui, pentru răspunsul la întrebările cadrului didactic, notele vor diferința.

Specifice: identificarea clară a situației și a cauzelor, formularea clară a obiectivelor, îndrăgirea corectă a elementelor dina naliza SWOT, delimitarea și diferențierea soluțiilor, calitatea argumentării solției optime, gradul de detalieri a scenariilor d eimplementare, existența mijloacelor de măsurare a rezultatelor și detalierea acestora, calitatea concluziilor.

Formula pentru calculul notei finale la proiect este următoarea: $N_{\text{elab}} * 90\% + N_{\text{prez}} * 10\%$ unde, N_{elab} - nota pentru elaborarea proiectului, N_{prez} - nota pentru prezentarea proiectului.

Principii de lucru în cadrul cursului

Metodele ce utilizate la acest curs sunt: studierea materialelor de specialitate; învățarea prin proiecte; studiul de caz; lucrul în echipă; simularea; exercițiul; observarea; navigarea pe internet pentru a descoperi aspecte specifice activității elaborare a unui proiect economic în turism; joc de rol; muncă independentă.

Se are în vedere utilizarea învățării centrate pe student, profesorul având rolul de a sprijini studenții în procesul de învățare.

Se utilizează metode activ-participative, centrate pe student, care au rolul de a dezvolta gândirea, creativitatea , realizând în același timp o comunicare eficientă.

Metodele utilizate se caracterizează prin faptul că:

- sunt centrate pe student;
- sunt adaptate la nivelul grupei;
- dezvoltă gândirea, formează aptitudini ,atitudini și deprinderi;
- au un pronunțat accent formativ;
- încurajează studenții să participe la activitatea de învățare, să fie creativi, să aibă inițiativă;
- determină un parteneriat eficient profesor-student;
- folosesc un limbaj simplu, accesibil.

Se vor promova situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale. Studenții vor fi îndrumați să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului prin metode ca: observarea, problematizarea, exercițiul și prin realizarea de materiale ca: proiecte, portofolii. Desfășurarea orelor se va face astfel încât, toți studenții să dobândească competențele necesare.

Evaloare

Cursul la *Catering* prevede evaluarea curentă și finală a cunoștințelor studenților. Formele de evaluare sunt: prin chestionare orală, elaborarea unui proiect pe marginea cunoștințelor acumulate, lucrul în grup (studii de caz), test evaluare curentă.

Evaluarea reușitei curente a studenților se calculează după următoarea formulă:

$N_c = N_r * 70\% + N_p * 30\%$, unde N_r - nota la răspuns, activitate la seminar, studii de caz, test evaluare curentă; N_p - nota pentru elaborarea, prezentarea proiectului.

Evaluarea finală este sub formă de examen în formă scrisă. Nota finală obținută la disciplină se calculează conform formulei:

$N_f = N_c * 0,6 + N_e * 0,4$, unde, N_f - nota finală, N_c -nota reușitei curente, N_e -nota la examen.

Resurse informaționale ale unității de curs

Obligatorii

1. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova - Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei - Nr.643 din 27.05.2003 / Monitorul Oficial al R.Moldova nr.99-103/680 din 06.06.2003;

2. GOST-R 50764-95, Serviciile Alimentației Publice, Moldovastandardt, Hotărârea nr. 273 din 10.03.1997;

3. Stăncioiu, A.F. Dicționar de terminologie turistică. București: Economica, 1999;

4. Balaure, V. Marketing în alimentația publică și turism. București: ASE, 1984;

5. Brumar, C. ABC-ul tehnologiei hoteliere și a agroturismului. București: Diasfera, 2005;

6. Bucur-Sabo, M. Marketing în turism. București: Irecson, 2006.

7. Burboiu, P. Economia și organizarea ergonomică a muncii. București: Didactică și Pedagogică, 1990.

8. Draica, C. Turismul internațional – Practici de elaborare și distribuție a produsului turistic. București: All Beck, 2003;

9. Cotelnic, Ala. Managementul unităților economice. Chișinău: ASEM, 1998;

10. Cristureanu, C. Strategii și tranzacții în turismul internațional. București: ABEONA, 2006;

11. Cristureanu, C. Economia și politica turismului internațional. București: Abeona, 1992;

12. Diaconu, M. Marketing în turism. Pitești: „Independența Economică”, 2003;

13. Ene, C. Cartea ospitalității. București: THR-CG, 2004.

14. Florea, C, ș.a. Manualul directorului de restaurant. București: THR-CG, 2004.

15. Iurcu, M. Tratat de ergonomie. Târgoviște: Bibliotheca, 2007

16. Mihai, Șt. ș.a. Tehnologia hotelieră. București: Niculescu, 2000.

17. Nicolescu, R. Tehnologia restaurantelor. București: Inter-Rebs, 1998.

18. Nicolescu, R. Serviciile în turism și alimentație publică. București: Sport-Turism, 1998.

19. Nistorescu, P. Management în turism. București: ASE, 2002.

20. Stavrositu, S. Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice. București: Fundația Arta serviciilor în turism, 2006.

21. Stavrositu, S. Tehnica servirii consumatorilor. București: Didactică și Pedagogică, 2003.

Opționale

1. Galai, J.; Hiller, L.; Kienast, P. Planul de afaceri-cum să concepi și să redactezi un plan de afaceri. București: Știință și tehnică, 1998.

2. Lock, D. Project Management. Gower: Aldershot, 1988.
3. Lupu, N. Hotelul – economie și management. București: ALL, 2002
4. McCollum, J.C.; Bănașu, C. Management de proiect. București: Universitară, 2007.
5. Minciu, R. Economia turismului. București: Uranus, 2000.
6. Mocan, M.; Mocan, C. Planul de afaceri un instrument managerial accesibil. Timișoara: Eurobit, 2003.
7. Porojan, D.; Bișa, C. Planul de afaceri-concepte, tehnici, proceduri. București: Casa de Editură Irecson, 2002.