

CLASA a IX- a LICEU zi

Nivel 4

[illegible]

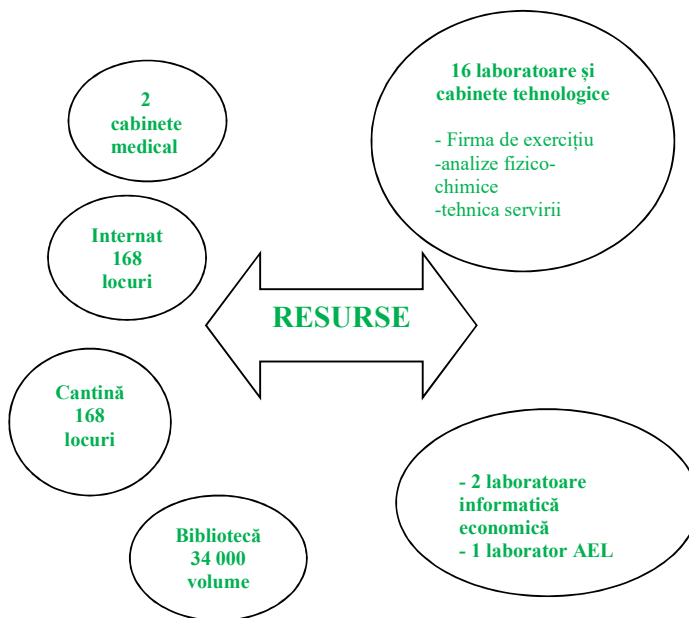
OFERTA EDUCAȚIONALĂ 2025 - 2026

Filieră Tehnologică, Profil Servicii

– învățământ de zi –

Colegiul dispune de cantină proprie și cămin

Colegiul dispune de laboratoare proprii

**ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL de 3 ani Nivel 3**

Temenii pregătirii de bază / Calificarea profesională		Nr. clase
Turism și alimentație		
• Bucătar + ospătar - învățămînt profesional dual • Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație + bucătar – învățămînt profesional		1 1
Calificarea bucătar -asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind prelucrarea materiilor prime, obținerea de semipreparate culinare, obținerea de preparate servite ca antreuri și gustări, preparate lichide, preparate de bază, garnituri și salate, preparate servite ca desert, Activitatea se desfășoară în bucătăriile hotelurilor, restaurantelor, snackbaruri, cafenele, baruri, spitale, cantine. Calificarea ospătar - asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind: organizarea locului de muncă, pregătirea salonului de servire, preluarea comenzilor, modul de întâmpinare a clienților, prezentarea meniului și a elementelor cheie care vor face legătura cu clientul, servirea preparatelor culinare și a băuturii, utilizarea corectă a echipamentelor de servire, încasarea contravalorii comenzii prin redactarea cu acuratețe a notei de plată.		

ȘCOALA POSTLICEALĂ Nivel 5

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională		Nr. clase
• Asistent de gestiune în unități de cazare și alimentație Această calificare urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de : - organizarea activităților de aprovizionare, contabilitate și control intern - analiza diagnostic a activității hotelului, respectiv a unității de alimentație • Tehnician nutritionist - Prelucrarea primară și termică a alimentelor respectând metodele moderne de gastrotehnie - Întocmirea meniurilor raționale pentru colectivități diverse: copii, adolescenți, sportivi, bătrâni - Întocmirea meniurilor dietetice pentru diferite boli	1	
	1	

CLASA a XI- a LICEU seral

Nivel 4

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
Tehnician în gastronomie	1

SCURT ISTORIC

Gheorghe Chițu, personalitate proeminentă a vieții politice și culturale, fost ministru al Cultelor și Instrucțiunii Publice, promotorul învățământului comercial din Oltenia, a susținut înființarea *Școlii Publice Comerciale* în anul 1877.

Unitatea școlară cunoaște mai multe transformări și a avut diferite denumiri:

- ❖ 1893 Școala Comercială
- ❖ 1909 Școala Comercială Elementară „*Gheorghe Chițu*”
- ❖ 1936 Liceu Comercial
- ❖ 1948 Școala Tehnică de Administrație/Comerț
- ❖ 1972 Liceu de Administrație Publică
- ❖ 1977 Liceu Economic și de Drept Administrativ
- ❖ 1983 Liceu Economic
- ❖ 1993 Grup Școlar Comercial
- ❖ 2000 Colegiul Național Economic „*Gheorghe Chițu*”
- ❖ 2019 Colegiul Economic „*Gheorghe Chițu*” Craiova

În anul 2010, 2013, 2016 și 2020 C. E. „*Gheorghe Chițu*” a obținut statutul **Eco-Școală** și distincția **Steagul Verde**.

În mai 2004 primește titulatura de **ȘCOALĂ EUROPEANĂ**, reînnoită în anul 2008, 2011, 2014 și 2017.

În 2019 primește acreditare CARTA VET

CONDUCEREA LICEULUI

DIRECTOR

Prof. dr. ing. IFTIMOV Dumitru

DIRECTOR ADJUNCT

Prof. IFTIMOV Daniela

MINISTERUL EDUCAȚIEI INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN

DOLJ



**COLEGIUL ECONOMIC
„GHEORGHE CHIȚU”**

Toată știința nu-i
decât rafinarea
gândirii
de zi cu zi

**Albert
Einstein**

COORDONATELE LICEULUI

Craiova, str. Brestei, nr. 10

Telefon: 0351/804904

Adresa WEB: www.cnegchitu.ro



**CRAIOVA
2025**

Programele europene derulate în școală – Comenius, Grundtvig, Leonardo da Vinci, Phare CBC, seminarii de contact, schimburi de experiență cu alte școli – au purtat numele colegiului în multe țări : Polonia, Finlanda, Belgia, Franța, Italia, Marea Britanie, Spania, Portugalia, Bulgaria, Grecia, Cipru, Turcia.

