

SCURT ISTORIC

Georgehe Chițu, personalitate proeminentă a vieții politice și culturale, fost ministru al Culeșilor 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 "Georgehe 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 „Georgehe Chițu”

În anul 2010 C. N. E. „Georgehe Chițu” a obținut statutul *Eco-Școlă* și distincția *Steagul Verde*, **reînnoit în 2013.**

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



CONDUCEREA LICEULUI

DIRECTOR

Prof. dr. IFTIMOV DUMITRU

DIRECTORI ADJUNCTI

Prof. GEORGICĂ DORIN CĂLĂFĂTEANU

Prof. DORINA NICOLETA MĂNESCU

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

Albert Einstein

COORDONATELE LICEULUI

Craiova, str. Brestei, nr. 10

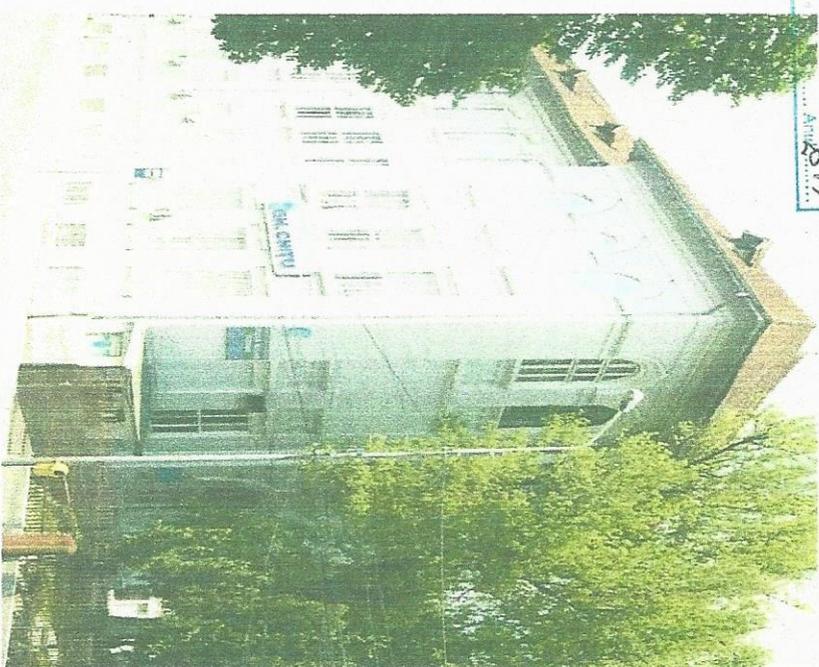
Telefon: 0351/804904

Adresa WEB: www.cnegechitu.ro

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN DOLJ

**COLEGIUL NAȚIONAL ECONOMIC
„GHEORGHE CHIȚU”**



CRAIOVA

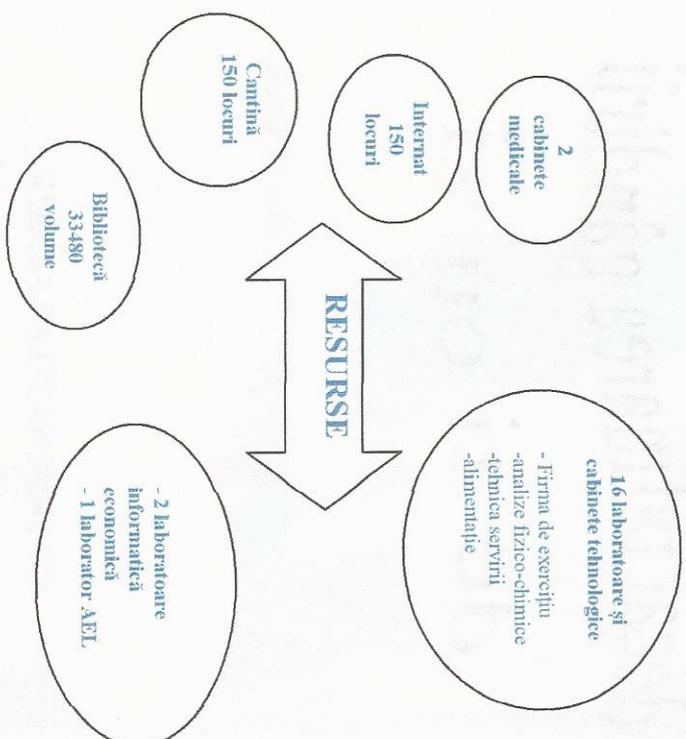
2017

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<p>Economic</p> <ul style="list-style-type: none"> Tehnician în activități economice – absolvenții acestei calificări sunt viitorii specialiști în domeniul economic, viitorii candidați ai unui job în orice firmă de stat sau privat, unde vor prelucra informații contabile și statistice specifice agențiilor economice. Ei primesc pe parcursul liceului cunoștințe generale de contabilitate, marketing, negocierea afacerilor, mediu concurențial și analiză statistică, dar și abilități privind completarea și circulul documentelor specifice și operare MS Office, ceea ce le conferă un avantaj pe piața muncii actuale. Tehnician în administrație – absolvenții acestei calificări sunt viitorii angajați ai sectorului administrativ la nivel local. Pe parcursul liceului, aceștia dobândesc cunoștințe de specialitate legate de contabilitate, legislația financiar-bancară, comunicarea, activitatea de birou, negocierea afacerilor, noțiuni specifice domeniului administrativ. Își formează abilități de comunicare, lucru practic și calcul economic - cerințe ale unui job în administrație 	3
<p>Comerț</p> <ul style="list-style-type: none"> Tehnician în activități de comerț – absolvenții acestei calificări dobândesc cunoștințe cum ar fi operațiile specifice din comerț, promovarea mărfurilor și a serviciilor, vânzarea mărfurilor și practicarea unui comerț specializat - cunoștințe necesare unui viitor candidatul din domeniul comerțului 	1
<p>Turism și alimentație . Acest domeniu urmărește formarea unor abilități legate de : identificarea oportunităților de piață, realizarea unei oferte de mărfați conform nevoilor și cerințelor consumatorilor; identificarea celor mai bune surse de finanțare pentru desăvșurarea activității; utilizarea bilanțului contabil pentru informare, analiză și previziunarea.</p> <ul style="list-style-type: none"> Turism/Tehnician în turism – absolventul acestei calificări își va dezvolta competențe cheie importante prin care va deșșura o bună comunicare atât cu persoanele cu care intră în contact cât și în cadrul echipei de lucru, va dezvolta competențe pentru utilizarea softurilor specifice, va aplica combinu tehnici de îmbunătățire a calității la locul de muncă. O meserie în turism are nemăsurate posibilități de afirmare, presupunând ca avantajele cunoașterea altor țări, stabilirea de relații cu diferiți oameni. 	1
<ul style="list-style-type: none"> Alimentatie/Tehnician în gastronomie - oferă absolvenților diverse competențe pentru o rapidă angajare pe piața muncii : <ul style="list-style-type: none"> - organizează și conduce activități în cadrul companiilor din domeniul serviciilor - coordonează activități de dotare a unităților cu echipament tehnologic - creează noi rețete de produse, promovează noile tehnologii - organizează producția de preparate de tip catering - monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor 	1

Filieră Tehnologică, Profil Servicii

– **Învățământ de zi** –

- Colegiul dispune de **cantină proprie și cămin.**
- **Derulează programul „School after school”.**
- **Colegiul dispune de laboratoare proprii**



Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<p>Turism și alimentație</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bucătar - Calificarea 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, catedrale, bururi, spitale, cantine • Ospătar (cheher) vânzător în unități de alimentație – Calificarea asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind: organizarea locului de muncă, pregătirea salonului de servite, 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 servite, încasarea contravalorii comenzii prin redactarea cu acuratețe a notei de plată. 	1,5
<p>Comerț</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comerciant vânzător Calificarea asigură dobândirea de deprinderi și abilități privind: utilizarea tehnicilor de comunicare referitoare la marfă și vânzare, utilizarea informațiilor curente cu privire la produse/servicii pentru argumentarea vânzării, identificarea tipurilor de client în funcție de factorii demografici, economici și psihologici, adoptarea unui comportament profesional față de client, efectuarea operațiilor tehnice specifice vânzării mărfurilor 	0.5

ȘCOALA POSTLICEALĂ

Nivel 5

Domenii pregătirii de bază / Calificarea profesională	Nr. clase
<ul style="list-style-type: none"> • 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 diagnostică a activității hotelului, respectiv a unității de alimentație • Tehnician nutriționist - Prelucrarea primară și termică a alimentelor respectând metodele moderne de gastrochimie - Încercarea meniurilor raționale pentru colectivități diverse: copii, adolescenții, sportivi, bătrâni - Încercarea meniurilor dietetice pentru diferite boli 	1