



Școala de meserii



Școala noastră de meserii oferă tinerilor din CONCORDIA și altor tineri interesați posibilitatea de a învăța meseria de brutar, bucătar, chelner, tâmplar, horticultor, lucrător social sau frizer. Școala este deschisă tuturor tinerilor. Toate cursurile au o componentă importantă de practică în ateliere bine dotate.

Absolvenții școlii de meserii vor primi o diplomă recunoscută la nivel european.



Brutar	4
Bucătar	6
Chelner	8
Tâmplar.....	10
Horticultor/Muncitor în agricultură	12
Lucrător social/Bonă.....	14
Frizer	16
Școala pentru viață.....	18
Înscriere/Contact	19

CUPRINS

Brutar



Îți place să frământați aluatul, să coci pâine cu plăcere?

Brutarul realizează produse de patiserie, pâine, chifle, paste sau torturi. Poate admira produsul finalizat în doar câteva ore. În cadrul cursurilor vei învăța cum se produce pâinea.

Brutarul se ocupă cu verificarea calității ingredientelor, a cântăririi acestora, amestecul ingredientelor și frământarea aluatului. Apoi, aluatul se pune în forme, supraveghindu-se procesul de coacere.

Brutarul muncește atunci când ceilalți încă dorm. Astfel, clienții pot să savureze pâinea proaspătă la micul-dejun. Așadar, nu este profesia ideală pentru somnoroși. Patiseriile și brutăriile caută permanent brutari – perspectivele profesionale sunt prin urmare, bune. Brutarii sunt căutați și în industria alimentară, în restaurante sau de firmele de catering.

BRUTAR

Mândru Ion

„Miroase a pâine și a cozonaci. Mă simt bine în brutărie. Și dacă îmi place ceea ce fac, fac cu plăcere.”



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Un atelier de brutărie foarte bine dotat
- Experiență îndelungată în propriul atelier de brutărie
- Posibilitatea de a participa la cursul de perfecționare „Patiserie”
- Multă practică – coacem zilnic pentru peste 400 de copii și preparăm pâine și produse de patiserie pentru evenimente
- Profesori din țară și străinătate calificați și interesați de dezvoltarea ta
- Cunoașterea rețetelor tradiționale și internaționale de pâine și produse de patiserie și a tehnicilor de lucru – în special cele din Austria

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Îndemânare
- Un simț gustativ-olfactiv dezvoltat
- Ți place să fie curat și igienic
- Nu te deranjează să te trezești devreme
- Rezistentă fizică
- Spirit de echipă

Pregătirea

Durata pregătirii: 1 an

Modul suplimentar: patiserie (½ an)

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de brutar

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârstă minimă: 17 ani

BRUTAR

Bucătar



Ești pasionat de gătit?

Noi îți oferim șansa de a deveni un bun bucătar. Meseria de bucătar presupune realizarea preparatelor culinare pentru a satisface exigențele clienților. Bucătarii buni sunt apreciați peste tot în lume. Ai posibilitatea de a lucra în restaurante, brutării, hoteluri, spitale, școli, în cabane sau pe vapoare. Diploma, împreună cu pregătirea diversă și practică îți oferă posibilitatea de a lucra în România și în alte țări ale Uniunii Europene.

BUCĂȚAR

Răzvan Gheorghe

„Mi-a plăcut dintotdeauna să gătesc. Să gătesc bine și pentru ceilalți îmi aduce o mare împlinire“



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Cursuri practice săptămânale în bucătăria – laborator proprie, utilată modern
- Profesori calificați și inovatori din țară și străinătate
- Parteneriate pe bază de proiect cu restaurante din străinătate (în cazul unor „rezultate optime” la limbi străine)
- Parteneriate pe bază de proiect cu restaurante din România
- Rețete din bucătăria tradițională și internațională

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Interes și pasiune pentru gătit
- Un simț olfactiv-gustativ bine dezvoltat
- Îndemânare
- Creativitate
- Constituție bună
- Punctualitate și seriozitate
- Aptitudini de calcul
- Spirit de echipă

Pregătirea

Durata pregătirii: 1 an

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de bucătar

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă: 17 ani

BUCĂTAR

Chelner



Ești sociabil și o gazdă bună, te interesează mâncărurile și băuturile?

Chelnerul este cel care întâmpină clientul la restaurant sau în alte localuri și îi prezintă meniul, servește oaspeților felurile de mâncare și băutură dorite. Pe lângă aceste activități, chelnerii pot participa la alcătuirea meniului, la organizarea și planificarea evenimentelor.

Meseria este apreciată, poți lucra în restaurante, hoteluri, baruri și cafenele, pe vapoare de croazieră.

Diploma îți conferă posibilitatea de a lucra în România și în alte țări ale Uniunii Europene. La școala noastră înveți și limbi străine – acest lucru îți facilitează comunicarea cu oaspeții străini sau te ajută să îți găsești un loc de muncă în străinătate.

CHELNER

Marcel Stancu

„Mi-ar plăcea să fiu chelner pe un vas de croazieră. Să văd locuri noi și să cunosc oameni noi este visul meu.”



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Profesori calificați și capabili din țară și străinătate
- Practică săptămânală în cantina-laborator – aici pot fi servite până la 30 de persoane
- Evenimente regulate de amploare
- Intermedierea de locuri de practică în restaurantele din și în jurul Bucureștiului

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Seriozitate și punctualitate
- Să îți faci plăcere să lucrezi cu oamenii
- Să fii o apariție plăcută, curată
- Sinceritate
- Să poți accepta critici

Pregătirea

Durata pregătirii: 1 an

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de chelner

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă: 17 ani

CHELNER

Tâmplar



Ești interesat de construcții și design din lemn?

Tâmplarul lucrează cu lemn și construiește mobilă sau amenajează interioare. Materia primă – lemnul și uneltele moderne oferă tâmplarului posibilitatea de a lăsa frâu liber imaginației. Fantezia tâmplarului este pusă la încercare și la alegerea tipurilor de lemn, la combinarea materialelor, precum metalul sau piatra. Tâmplarul vede cum, sub ochii săi, opera sa se transformă, și din lemn brut devine mobilă prelucrată.

Pentru a obține diploma la școala noastră – diploma recunoscută european – un tâmplar trebuie să aprobe modulele de tâmplărie, dulgherie și parchetare. Acest lucru înseamnă ceva mai mult timp pentru studiu, însă șanse considerabil mai mari la intermedierea unui loc de muncă. După obținerea acestei diplome, poți lucra în ateliere specializate în realizarea de mobilier sau în restaurarea mobilei, poți pune parchet, realiza uși sau acoperișuri, sau poți lucra direct pe șantier la amenajarea interiorului.

Tihulcă Gabriel

„Mi-a plăcut de mic să meșteșugăresc. Înainte, mai mult stricam, acum am învățat și să repar.“



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Profesori calificați și inovatori din țară și străinătate
- Două ateliere bine dotate – o mică fabrică de mobilă și un atelier pentru lucrări de tâmplărie manuală
- Posibilități de practică interesante la partenerii proiectului

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Seriozitate și punctualitate
- Responsabilitate
- Îndemânare și aptitudini meșteșugărești
- Să vrei să lucrezi într-un mediu creativ
- Să îți placă munca în echipă
- Noțiuni de bază în aritmetică

Pregătirea

Durata pregătirii: 2 ani

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de tâmplar

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă: 17 ani

Horticultor Muncitor în agricultură



Îți place să muncești în aer liber și ești interesat de plante?

Un copac are nevoie de multă îngrijire, de la stadiul de sămânță până la maturitate. Horticultorii îngrijesc pomi, flori și legume până în stadiul în care pot fi vândute. Aceștia planifică însămânțarea, se ocupă cu fertilizarea solului și protejează plantele de boli și dăunători. Muncitorii în agricultură sunt cei care îi susțin în aceste activități. Aceștia operează utilaje și mașini și efectuează lucrările necesare împreună cu horticultorii.

Datorită diversității culturilor, horticultorii au nevoie de cunoștințe specializate vaste. Pentru fiecare specie de legume și fiecare specie lemnoasă trebuie luate în calcul condiții specifice de creștere. Principiile de bază ale acestor cunoștințe de specialitate sunt reprezentate de buna cunoaștere a proceselor biologice. În cadrul formării, horticultorii lucrează în calitate de muncitori calificați în grădini, centre de grădinărit, în unități de horticultură și pomicultură sau în unitățile de îngrijire a spațiilor verzi.

Tuluc Marian

„Ca și horticultor, pot munci în natură, ceea ce îmi aduce o deosebită bucurie. Pot planta pomi fructiferi și învăța multe lucruri interesante despre plante“



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Pregătire practică și teoretică oferită de specialiști motivați
- Activități diverse în natură
- Consultanță individuală în funcție de aptitudinile personale
- Practică în unități de producție agricolă române și austriece
- Cunoștințe suplimentare în agricultura ecologică
- Cunoștințe de bază privind protecția naturii
- Asistență la căutarea unui loc de muncă după terminarea cursurilor

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Să îți faci plăcere să muncești în natură
- Constituție athletică pentru a putea face față muncii, în mare parte, solicitante
- Precizie, curățenie, îndemnare pentru operațiunile solicitante de obținere a puietilor
- Aptitudini tehnice pentru operarea diverselor utilaje și mașini
- Capacitate de orientare în spațiu și aptitudini creative pentru amenajarea plantațiilor
- Un grad ridicat de seriozitate și responsabilitate

Pregătirea

Durata pregătirii: 2 ani

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în meseria de horticultor/lucrător în agricultură

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă 17 ani

Lucrător social/Bună



Îți place munca individuală cu copiii și ești creativ?

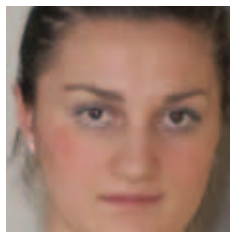
Copiii reprezintă viitorul. De aceea au nevoie de cea mai bună îngrijire. Lucrătorii sociali asigură copiilor din instituții publice sau private posibilitatea de a recunoaște de timpuriu aptitudinile proprii și de a le dezvolta. Bonele au aceleași obiective, acestea petrec însă întreaga zi cu copiii în casa familiei.

Copiii învață cel mai repede în joacă și prin experimentarea permanentă a noului. Lucrătorii sociali și bonele recunosc nevoile copiilor și pot să îi asiste în etapele timpurii de dezvoltare.

LUCRĂTOR SOCIAL

Elena Sandu

„Nu e ușor să lucrezi cu copiii. Dar satisfacția pe care o primești când vezi cât învață un copil de la tine, nu se compară cu nimic. E ca și cum ai avea cea mai frumoasă și mare familie din lume.“



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- DIPLOMĂ
- Specialiști în pedagogie competenți, din țară și străinătate
- O formare fundamentată a principiilor de bază pedagogice și practice
- Peste 50% din formarea practică are loc în grădinițele și căminele de copii CONCORDIA
- Asistență competentă prin supervizare regulată
- Practică externă în alte instituții sociale
- La absolvirea „cum laude”, oferte de muncă interesante în cadrul organizației CONCORDIA

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Interes și bucurie în lucrul cu copiii
- Aptitudini pedagogice și comunicative
- Deschidere față de problemele celorlalți
- Toleranță
- Capacitatea de a delimita și de a solicita ajutor în situații de criză
- Disponibilitate de formare continuă
- Un grad ridicat de seriozitate și spirit de responsabilitate

Pregătirea

Durata pregătirii: 2 ani

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de lucrător social/bonă

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă: 17 ani

Frizer

începând cu februarie 2011



Cunoști cele mai în vogă frizuri și culori, ai fantezie?

Sunt calități necesare dacă dorești să devii frizer.

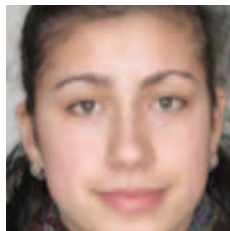
Frizerul se ocupă cu tunsul părului și rasul bărbii, șamponează, masează și îngrijește scalpul și coafează. Este permanent la curent cu tendințele și metodele de îngrijire și întreținere a sănătății podoabei capilare. Frizerul știe să consilieze clientul în privința stilului, în funcție de tipul de păr și a trăsăturilor faciale.

Profesia de frizer este foarte căutată. În calitate de frizer calificat ai șanse mari să obții un loc de muncă într-un salon de coafură și înfrumusețare. Sau, clienții te vor căuta direct – și poți să practici profesia independent. Diploma noastră este recunoscută atât în România cât și în Uniunea Europeană.

FRIZER

Magda Drăgan

„Aș vrea mult să-mi deschid o frizerie și să văd oamenii încântați de rezultatele muncii mele.”



Acest curs îți oferă

Ce oferim

- Un certificat profesional recunoscut la nivel național și internațional acordat de o instituție de învățământ recunoscută de stat
- Un cadru cu 2 console de lucru și toate instrumentele necesare practicării profesiei
- Dezvoltare personală
- Profesori calificați
- Posibilitatea de specializare în domeniul coafură

Așteptăm de la tine

Ce așteptăm

- Seriozitate și responsabilitate
- Punctualitate
- Sociabilitate
- Inițiativă
- Creativitate
- Spirit de echipă

Pregătirea

Durata pregătirii: 1 an

Modul suplimentar Hairstylist. Durata 1 an

Condiții pentru participare în cadrul pregătirii în profesia de frizer

- Terminarea a 7 clase din ciclul obligatoriu de învățământ
- Vârsta minimă: 17 ani

FRIZER

Școala pentru viață

Școala te conduce spre viață, prin viață și pentru viață. Școala are menirea de a realiza, atât prin ceea ce execută, cât și prin calitățile și capacitățile pe care le dezvoltă, o inițiere în viața reală. Societatea contemporană este marcată de o explozie informațională și, de aceea, educația este mai importantă ca oricând. Educația nu este numai pregătire școlară, ci este înțeleasă tot mai mult ca un flux continuu de influențe modelatoare și transformatoare exercitate pe tot parcursul vieții.

La școala pentru viață oferim elevilor informațiile necesare pentru a trăi într-un mod productiv și pozitiv. Astfel, urmărind valorizarea maximă a fiecărui elev prin stimularea intelectuală, a aptitudinilor, atitudinilor și a trăsăturilor lor de personalitate. Temele cursurilor se referă la întrebările pe care le avem despre viață și despre cum să trăim.

Școala pentru viață, ca mijloc de educație, formare și orientare, urmărește adaptarea conținutului, structurii și funcțiilor sale de creare a premizelor favorabile pentru elevi, care să le permită integrarea socială rapidă, flexibilitatea, inițiativa și rezolvarea de probleme.

Durata pregătirii.

Cursurile sunt adiționale pregătirii profesionale și se desfășoară pe toată durata formării din cadrul școlii de meserii.

În prezent, elevilor noștri le sunt predate următoarele materii:

- Limba română
- Germană
- Engleză
- Viață și sănătate
- Economie
- Comunicare și relaționare
- Descoperă România
- Religie
- Informatică



Înscrierea

Pentru a fi admis la Școala de meserii CONCORDIA nu trebuie să fii olimpic național sau internațional, nu trebuie să fi plantat copaci în curtea școlii sau să te fi implicat în proiecte comunitare. Trebuie doar să vrei cu adevărat să studiezi la noi și să ne convingi în cadrul unui interviu.

Dacă te-ai hotărât pentru una din specializările școlii, tot ce trebuie să faci este să completezi formularul de înscriere și cererea atașată.

Dacă ești atras de conceptul școlii, dar nu știi încă ce specializare îți se potrivește, contactează-ne. Te vom consilia în alegerea ta.

Ai posibilitatea de a te înscrie fie on-line, prin completarea formularului de înscriere și a cererii, fie prin poștă, prin trimiterea formularului de înscriere și cererea completată pe adresa sediului nostru.

Contact

CONCORDIA România
Școala de meserii
Șos. Centura de Vest 1A
100292 Ploiești
România

scoala@concordia.or.at
www.concordia.or.at/ro



ÎNSCRIEREA

