

# TURISM

MODUL ---I

## Avantajele și dezavantajele nutriționale ale principalelor grupe de alimente

Grupurile de alimente	Avantaje	Dezavantaje
Carnea și derivatele sale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rol plastic (proteine complete)</li> <li>- sursă de vitamine hidrosolubile (B1, B2, B6, B12, C, PP)</li> <li>- sursă de fier ușor asimilabil</li> <li>- extractul de carne stimulează secreția sucurilor digestive</li> <li>- în plus, peștele este sursa principală de fluor, iod, omega 3</li> <li>- suplimentar, ficatul reprezintă și o sursă de vitamine mult mai bogată de decât carnea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu conține glucide</li> <li>- sărace în calciu și vitamina C</li> <li>- sunt alimente acidifiante</li> <li>- conțin colesterol</li> </ul>
Laptele și produsele lactate	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rol plastic datorită conținutului de proteine complete, bogate în aminoacizi esențiali, în special lizina</li> <li>- rol vitaminizant și mineralizant (calciu)</li> <li>- alimente alcalinizante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sărace în fier și vitamina C</li> <li>- valoare calorică redusă</li> <li>- grăsimi sărace în acizi grași esențiali</li> </ul>
Ouăle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rol plastic, conține proteine cu cea mai mare valoare biologică și fosfolipide</li> <li>- rol vitaminizant și mineralizant</li> <li>- tonifiante pentru sistemul nervos datorită fosfolipidelor</li> <li>- digestibilitate ușoară</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu conțin glucide</li> <li>- nu conțin vitamina C</li> <li>- aliment acidifiant</li> <li>- aliment bogat în colesterol</li> </ul>
Cerealele și derivatele lor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- principala sursă energetică</li> <li>- conțin proteine parțial complete</li> <li>- sursă de vitamina B</li> <li>- grăsimile lor sunt bogate în acizi grași esențiali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lipsite de vitaminele C, D, A</li> <li>- sărace în calciu, când sunt decorticate</li> <li>- sunt sărăcite de vitamine și grăsimi</li> </ul>
Legumele, fructele și derivatele lor	<ul style="list-style-type: none"> <li>- surse de vitamine și săruri minerale</li> <li>- sunt ușor digerabile</li> <li>- leguminoasele și fructele uleioase au valoare energetică superioară celorlalte grupe</li> <li>- rol alcalinizant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- efect laxativ intens</li> <li>- nu conțin proteine complete</li> </ul>
Grăsimile alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valoare energetică mare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sărace în substanțe minerale</li> <li>- consumate în exces, dezechilibrează dieta</li> </ul>
Alcoolul și produsele zaharoase	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valoare energetică mare</li> <li>- asimilare rapidă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nu conțin alte substanțe nutritive</li> <li>- consumate în exces produc tulburări metabolice</li> </ul>

nutriționiști au elaborat patru legi esențiale care trebuie respectate la stabilirea aportului alimentar zilnic

## Caracteristicile de prospețime ale carnii de pește

Caracteristici	Peste foarte proaspăt	Peste relativ proaspăt	Peste alterat
Aspect general	<ul style="list-style-type: none"> <li>culoare normală specifică speciei, cu aspect metallic strălucitor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>culoare normală specifică speciei, cu aspect metallic mat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>culoare modificată, mai închisă și fără luciu</li> </ul>
Pielea	<ul style="list-style-type: none"> <li>întinsă, umedă și lunoasă</li> <li>solzii și aripile se detașează greu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mată</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>are cute și un depozit cleios pe suprafață</li> <li>solzii și aripile se detașează foarte ușor</li> </ul>
Consistența carnii	<ul style="list-style-type: none"> <li>compactă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>carnea este relativ compactă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>carnea este moale</li> </ul>
Ochii	<ul style="list-style-type: none"> <li>limpezi, vii, strălucitori, umplu bine orbita; corneea transparentă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>puțin adânciți în orbite, cu corneea mată, albicioasă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tulburi, întunecați, înfundați în orbite; corneea tulbure, opacă</li> </ul>
Gura	<ul style="list-style-type: none"> <li>închisă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>puțin deschisă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>puternic deschisă</li> </ul>
Operculii branhiali	<ul style="list-style-type: none"> <li>lipiți de branhii, roșii, fără miros și mucozități</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lipiți de branhii, roșii, fără miros și mucozități</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>depărtați de branhii</li> </ul>
Branhiile	<ul style="list-style-type: none"> <li>roz-roșii, fără miros străin și mucus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>roșcate sau palide, cu mucozități; operculi lipiți de branhii</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>roz pal spre cenușiu, cu aspect murdar, acoperite cu mucozități, miros neplăcut, de putrefacție</li> </ul>
Mușchii	<ul style="list-style-type: none"> <li>compacti, bine legați de schelet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>bine legați de oase; culoare nemodificată</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>consistență moale, se desfac ușor de schelet</li> </ul>
Corpul	<ul style="list-style-type: none"> <li>luat în mână nu se îndoaie</li> <li>la apăsarea cu degetul, urma dispare imediat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>și-a pierdut elasticitatea</li> <li>la apăsare cu degetul urma dispare relativ repede</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>luat în mână se îndoaie ușor</li> <li>la apăsarea cu degetul urma nu dispare imediat</li> </ul>
Solzii	<ul style="list-style-type: none"> <li>lucioși, bine fixați</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>solzii au aspect mat și sunt bine fixați</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>întunecați, cad cu ușurință</li> </ul>
Mucusul	<ul style="list-style-type: none"> <li>în cantitate mică, transparent și fără miros străin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>mucusul în cantitate mai mare cu aspect întunecat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>foarte abundent, cenușiu, cu miros neplăcut</li> </ul>
Anusul	<ul style="list-style-type: none"> <li>retractat și albicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>proeminent și de culoare roz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>proeminent, de culoare roșie-murdară</li> </ul>
Densitatea	<ul style="list-style-type: none"> <li>introdus în apă se scufundă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>introdus în apă se scufundă</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>plutește pe apă</li> </ul>
Bulionul	<ul style="list-style-type: none"> <li>după fierbere și sedimentare, limpede, cu miros și gust plăcute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>după fierbere și sedimentare limpede, cu miros și gust plăcute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tulbure, cu miros respingător</li> </ul>

### 3.5.1. Drepturile consumatorilor

În conformitate cu legislația Uniunii Europene, consumatorul are o serie de drepturi fundamentale care îi sprijină interesele.

Principalele drepturi fundamentale ale consumatorilor sunt:

- **De a fi protejați** împotriva riscului de a achiziționa un produs/de a li se presta un serviciu care:
  - ar putea să le prejudicieze viața, sănătatea sau securitatea ori
  - să le afecteze drepturile și interesele legitime

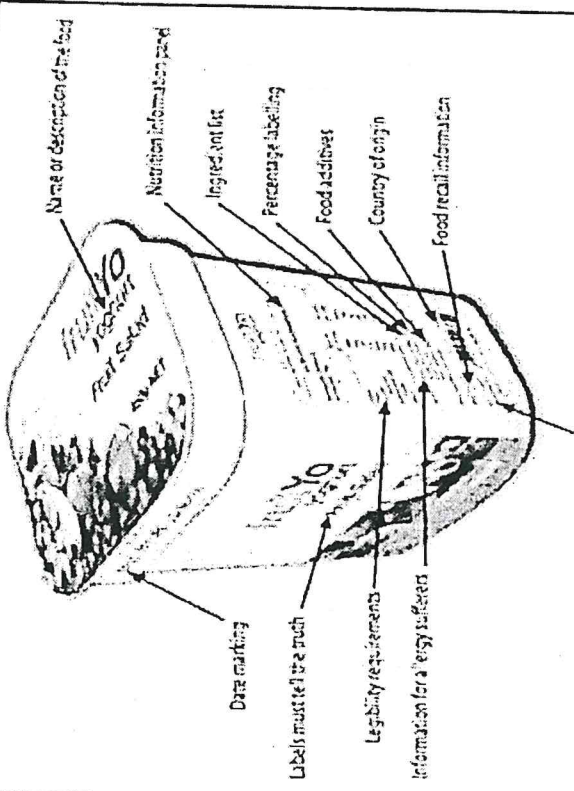
- De a avea acces la piețe care le asigură o gamă variată de produse și servicii de calitate

- **De a fi informați complet, corect și precis** asupra caracteristicilor esențiale ale produselor și serviciilor, astfel încât decizia pe care o adoptă în legătură cu acestea să corespundă cât mai bine nevoilor lor
- **De a fi educați** în calitatea lor de consumatori

- De a fi despăgubiți pentru pagubele generate de calitate necorespunzătoare a produselor și serviciilor, folosind în acest scop mijloace prevăzute de lege

- De a se organiza în asociații de consumatori, în scopul apărării intereselor lor

În calitate de profesionist în domeniul alimentației și turismului, dar și în calitate de consumator trebuie să-ți formezi deprinderea de a citi cu atenție o etichetă și de a identifica toate elementele:

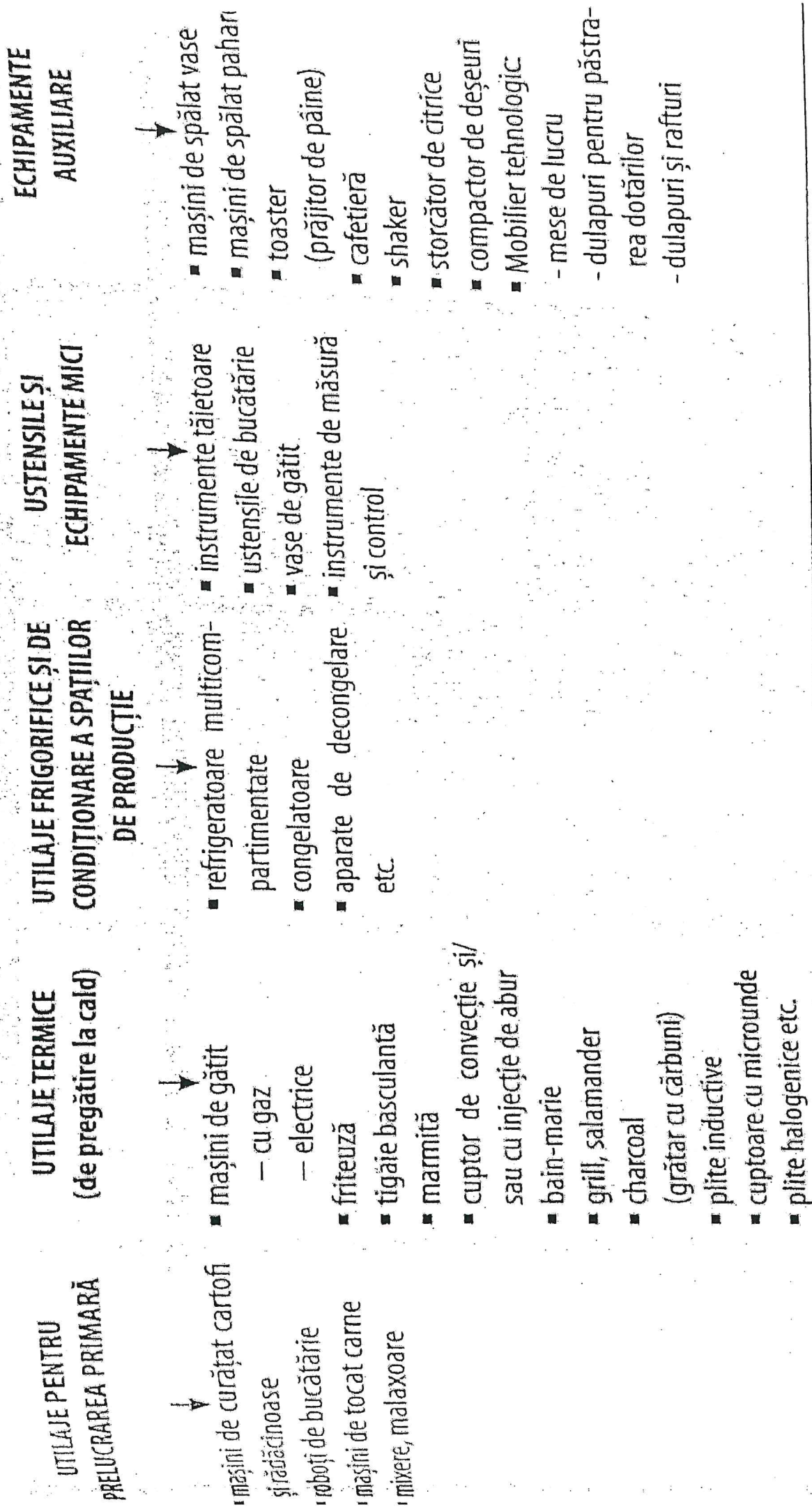
Elemente obligatorii ale etichetei	
1. denumirea produsului	
2. lista tuturor ingredientelor și a cantității acestora (în ordine descrescătoare)	
3. orice ingredient sau adjuvant tehnologic care provoacă alergii sau intoleranță (ca laptele, muștarul, cerealele ce conțin gluten, ouăle, peștele, arahidele etc.)	
4. cantitatea de anumite ingrediente/categorii de ingrediente	
5. cantitatea netă de produs alimentar	
6. data durabilității minimale sau data limită de consum	
7. condițiile speciale de păstrare și/sau utilizare	
8. denumirea și adresa producătorului, importatorului/ambalatorului sau vânzătorului	
9. țara de origine sau locul de proveniență	
10. declarație nutrițională (obligatorie din decembrie 2016)	
11. instrucțiuni de utilizare	
12. concentrația alcoolică dobândită dacă este de peste 1,2 %	

# TURISM

MODUL ---II

În funcție de destinația lor, ustensiile și utilajele pot fi grupate în mai multe categorii:

## CLASIFICAREA USTENSILELOR ȘI UTILAJELOR



# RECARACTERISITICELE CONSTRUCȚIUNESII FUNCȚIONALEALE DOTĂRII ORDIN SPĂȚIILOR DE SERVICIU

## 2.2.1. Dotarea cu mobilier a spațiilor de servire

Mobilierul din dotarea spațiilor de servire are o deosebită importanță în crearea confortului, ambianței și intimității unității.

Ca urmare, mobilierul existent în spațiile de servire cuprinde:

- mese
- scaune
- canapele
- taburete
- scaune de bar
- mese de serviciu (console)
- gheridoane
- culere, perne
- jardiniere
- umbrele etc.

Pentru a-și putea îndeplini funcțiile, mobilierul din dotarea spațiilor de servire trebuie să întrunească o serie de caracteristici constructive și funcționale.

### MESELE

#### CARACTERISTICI

- diferă ca tip și formă în funcție de profilul și categoria unității
- forma lor poate fi: pătrată • dreptunghiulară  
• rotundă • ovală
- pot fi confecționate din lemn, metal, material plastic sau combinațiile lor
- blaturile meselor pot fi acoperite cu melacart, sticlă, cristal, marmură, diverse placaje

#### CERINȚE/RECOMANDĂRI

- materialul folosit să fie:
  - lavabil, pentru a fi ușor de întreținut
  - rezistent la căldură, umezeală și lovituri
- se recomandă ca blatul să fie la o înălțime de 75 cm față de pardoseală
- să fie stabile, să aibă caracter unitar
- să fie întreținute în perfectă stare de curățenie

### SCAUNELE

#### CARACTERISTICI

- forma și dimensiunea lor diferă de la o unitate la alta
- sunt confecționate din lemn, metal, material plastic sau combinațiile lor

#### TIPURI DE SCAUNE FOLOSITE ÎN DIFERITELE UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE:

- scaune cu tapițeria din materiale cu fibră naturală, demi-fotolii sau fotolii în unitățile de categorie superioară

- cavi sau scaunele de bar care au înălțimea de 75 cm – în baruri
- taburetele – sunt scaune fără spetează (cu baza situată la 42-46 cm față de pardoseală și diametrul sau latura de 34-40 cm) sunt utilizate în unitățile cu servire rapidă.
- scaunele pernă/inălțător pentru scaun – sunt destinate servirii copiilor și reprezintă scaune obișnuite pe care se amplasează taburetele cu înălțimea de 60-65 cm

### Stabilirea stilului

Se recomandă ca:

- 50% dintre mesele existente în cadrul spațiilor de servire să fie: rotunde, ovale sau hexagonale
- 30% să fie dreptunghiulare
- 20% pătrate
- în cazul servirii unor grupuri organizate/evenimente, mesele pătrate și dreptunghiulare să fie aranjate în formă de I, T, U, E
- să se respecte următoarele dimensiuni ale meselor, în vederea asigurării confortului clienților
  - Masă pătrată: • 4 persoane: 100/100 cm sau 80/80 (categorie inferioară)

- Masă dreptunghiulară: • 4 persoane – 125/100 cm • 6-8 persoane – 175/100 cm, • 8-10 persoane – 250/100 cm • 10-12 persoane – 300/100 cm
- Masă rotundă: • 4 persoane – 100 cm diametru • 6 persoane – 125 cm diametru • 8 persoane – 150 cm diametru
- dimensiunile scaunelor să fie:
  - înălțimea picioarelor să fie de 44-46 cm
  - înălțimea spătarului 86-92 cm
  - unghiul de înclinare al spatelui de scaun 105-110° față de blat.

### CANAPELELE

#### CARACTERISTICI

- sunt utilizate pentru compartimentarea unui salon sau se pot plasa pe lângă pereți
- pot fi plasate independent sau în aranjament spate în spate sau două câte două, constituind separeuri
- sunt aranjate astfel încât să se asigure un confort deosebit și să permită ospătarului servirea comodă a preparatelor
- se aseamănă, constructiv și dimensional, cu forma scaunelor



## GHERIDONUL (MASA GHERIDONU)

### CHARACTERISTICI

este destinat operațiunilor de **prezentare, preparare, tranșare** și servirea mesei consumatorilor, în special în unitățile de categorie superioară  
se recomandă să existe o masă gheridon la fiecare raion

## CONSOLELE

### CHARACTERISTICI

au rolul de suport pentru:

- o parte din **inventarul de servire** – tacâmuri, căni, farfurii mici, șervete, ancăr (șervet de serviciu)
- o pentru listele de preparate și/sau pentru listele de băuturi

## ALTE ELEMENTE DE MOBILIER

### CHARACTERISTICI

cuiererele

- o pot fi independente, tip pom sau suspendate pe perete la intrarea în sala de servire
  - o în garderobe
- mobiliier de grădina/terase/umbrela**

- are aceeași înălțime cu a meselor iar dimensiunile blatului sunt, de regulă, jumătate din masa pătrată
- este prevăzută cu roțile, pentru a fi mutat de la o masă la alta

• amplasarea lor se face astfel încât:

- o să fie la **îndemâna ospătarilor**
- o să nu **incomodeze consumatorii** la mesele de servire:
  - pe lângă stâlpii de rezistență ai sălii
  - pe lângă marginea pereților

### 3.2.2. Materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere

Desfășurarea eficientă a activității de curățenie presupune folosirea unor materiale și echipamente eficiente.

Dintre acestea, cele mai folosite sunt:

- substanțele utilizate pentru curățenie
- obiectele pentru curățenie
- echipamentele tehnice

**SUBSTANȚELE UTILIZATE PENTRU CURĂȚENIE ȘI ÎNȚEȚINERE** sunt folosite pentru îndepărtarea diferitelor corpuri străine de pe obiectele de inventar sau de pe diferite suprafețe.

#### **PRINCIPALELE SUBSTANȚE UTILIZATE PENTRU CURĂȚENIE**

##### **■ Detergenții**

- au acțiune de curățire și dezinfectantă — în vederea utilizării se dizolvă în apă într-o anumită proporție (1-2%) în funcție de recomandările producătorilor
- cu soluția obținută se spală sau se șterg suprafețele de curățat

##### **■ Substanțele dezinfectante**

- se folosesc pentru distrugerea microorganismelor patogene, care se găsesc în mediul extern, pe piele, pe diferite suprafețe
- cele mai folosite sunt: varul cloros, bromocetul, cloramina, spiritul medicinal
- utilizarea lor se face în funcție de instrucțiunile date de producător și organele sanitare

##### **■ Produsele petroliere**

- petrolul, tinerul, neofalina sunt utilizate, după caz, pentru curățarea pardoselilor, scoaterea diferitelor urme de vopsea, ulei, duco, precum și pentru curățarea diferitelor pete de pe tapițerii, mochete etc.

##### **■ Substanțe de curățat**

- se folosesc pentru curățarea diferitelor tipuri de suprafețe • soluții pentru obiecte metalice, pentru geamuri, oglinzi, marmură, cristal, agenți decapanți
- praf de cretă • impregnatori • polish-uri ș.a.

##### **■ Produse pentru întreținere**

- soluții speciale pentru obiecte sanitare • produse de curățenie pentru metale și furnituri • produse pentru curățarea mochetelor, covoarelor, carpetelor, tapițeriilor.

##### **■ Săpunurile**

- se folosesc pentru obținerea săpunadei (cel sub formă de fulgi — 1-2 lingurițe la 2 l de apă) — spălarea mâinilor (cel lichid)

##### **■ Substanțe odorizante și dezodorizante**

- Odoricid, odorex — pentru grupuri sanitare • Liliac — odorizant pentru încăperi • Aromă de brad — odorizant pentru încăperi; • Molid — deodorant pentru grupuri sanitare, săli de baie, etc.

##### **■ Insecticide și raticide**

- sunt folosite pentru

**Substanțele utilizate pentru curățenie și întreținere trebuie să îndeplinească o serie de condiții:**

- să nu fie toxice și periculoase la manipulare
- să nu fie corozive
- să se poată îndepărta ușor prin clătire
- să aibă capacitate mare de pătrundere
- să emulsioneze grăsimile
- să nu aibă mirosuri persistente și puternice

Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea:

- curățare mecanică
- spălare cu detergenți
- clătire
- dezinfecție
- clătire
- uscare
- verificarea modului de realizare a igienizării.

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

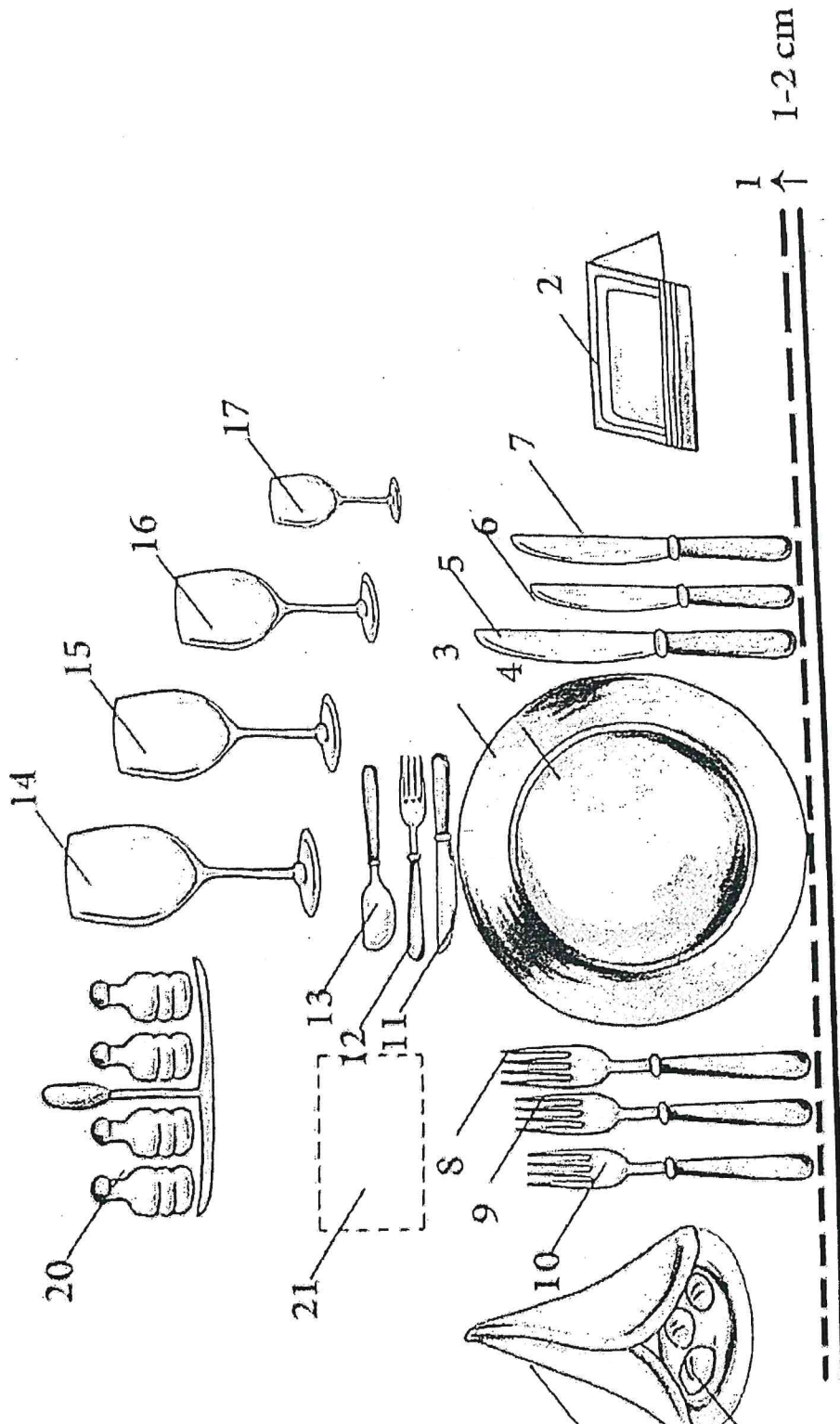
**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

**Metodele pentru curățenie**

## Exemplu de Mise-en-place complet



1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie

2 = numărul de masă

3 = farfuria suport

4 = farfuria pentru gustare

5 = cuțitul pentru preparatul de bază

6 = cuțitul pentru preparatul de pește

7 = cuțitul pentru gustare (antreu)

8 = furculiță pentru preparatul de bază

9 = furculiță pentru preparatul de pește

10 = furculiță pentru gustare

11 = cuțit pentru desert

12 = furculiță pentru desert

13 = linguriță pentru desert

14 = pahar pentru apă minerală (spritz)

15 = pahar pentru vin alb

16 = pahar pentru vin roșu

17 = pahar pentru aperitiv

18 = produse de panificație

19 = șervet de pânză

20 = serviciu de condimente

21 = loc pentru salatiere

# TURISM

MODUL ---III

### 3.1.2. Clasificarea unităților de alimentație

Diversitatea tipologică a unităților de alimentație impune clasificarea acestora în funcție de mai multe criterii.

#### Criterii de clasificare a unităților de alimentație

Funcție de destinație:	cu vocație comercială (supusă în întregime legii cererii și ofertei, deschise tuturor clienților)	Funcții îndeplinite <ul style="list-style-type: none"> <li>• de nutriție</li> <li>• de convivialitate (relații sociale)</li> <li>• de afaceri</li> <li>• funcții de divertisment</li> <li>• gourmet</li> </ul>
	cu vocație socială (restaurante pentru colectivități)	- se întâlnesc în întreprinderi, instituții private sau publice (spitale, școli cu internat etc.) și oferă clienților diferite facilități
Funcție de servituri: meniu de reparare și băuturi comercializate și servicii oferite:	unități de alimentație cu funcție recreativă	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restaurante clasice</li> <li>• restaurante cu specific (național, local, cramă)</li> <li>• restaurante specializate (pescăresc, vânătoresc etc.)</li> <li>• restaurante cu program artistic</li> </ul>
	unități de alimentație destinate cu prioritate desfacerii preparatelor culinare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pensiune dietetic lacto-vegetarian</li> <li>• rotiserie</li> <li>• expres</li> <li>• braserii</li> <li>• unități de tip fast-food</li> </ul>
	unități care desfac cu preponderență băuturi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• berării</li> <li>• baruri</li> <li>• bodegi</li> <li>• ceainării, cafețele</li> </ul>
	unități de cofetărie-patiserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cofetării</li> <li>• patiserii</li> <li>• plăcintării etc.</li> </ul>
Funcție de locuș amplasării:	integrate într-un complex hotelier independente	
Funcție de capacitate a unității:	- cu capacitate foarte mică: 20/30-50 locuri (5-12 mese)	
	- cu capacitate mică: 50-100	
	- cu capacitate medie: 100-150/200 de locuri	
	- cu capacitate mare: 200-300 de locuri	
	- cu capacitate foarte mare: peste 300 locuri	
Funcție de formă de proprietate/afișare:	- independente	
	- integrate într-un lanț	
Funcție de nivel de confort:	- de categorie modestă: o stea	
	- de nivel mediu: 2-3 stele	
	- de lux: 4-5 stele	

## 2.1.1. Clasificarea unităților de cazare

Existența tipologică a formelor de cazare impune clasificarea acestora după diferite criterii. Dintre acestea mai importante sunt prezentate mai jos:

### Clasificarea unităților de cazare

**Funcții de serviciile oferite și modalitățile de prestare:**

- |                       |                   |                               |
|-----------------------|-------------------|-------------------------------|
| – hoteluri            | – cabane          | – apartamente mobile          |
| – hoteluri-apartament | – pensiuni        | – hoteluri plutitoare (botel) |
| – moteluri            | – bungalouri      | – rulote                      |
| – hosteluri           | – sate de vacanță | – castele                     |
| – vile turistice      | – campinguri      | – roteluri (hotel pe roți)    |

**Funcții de amplasarea în teritoriu:**

- unități de cazare amplasate în stațiuni: de litoral, de munte, balneare
- unități de cazare amplasate în orașe (centru sau periferie)
- hoteluri/moteluri amplasate în lungul căilor rutiere
- hoteluri plutitoare (botel)
- unități de cazare amplasate în locații inedite: subacvatice, în copac, pe orbită ș.a.

**Funcții de nivelul de confort:**

- de categorie modestă: 0 stea
- de nivel mediu: 2–3 stele
- de lux: 4–5 stele
- ultra-luxoase: de 6/7 stele.

**Funcții de tarifele practicate:**

- buget (de categorie economică)
- standard (de nivel mediu)
- de lux\*.

**5. În funcție de serviciile oferite:**

- hoteluri cu servicii complete (full-service);
- hoteluri bad&breakfest – oferta se limitează la serviciile de cazare și masă
- hoteluri self-catering – care oferă numai servicii de cazare.

**6. În funcție de regimul de funcționare:**

- deschise permanent
- sezoniere.

**7. În funcție de capacitatea de cazare (hoteluri):**

- cu capacitate mică, până la 50 de camere
- cu capacitate medie, 50–150 de camere
- cu capacitate mare, 150–300 de camere
- cu capacitate foarte mare, având peste 300 de camere
- megahoteluri: acele hoteluri cu mai mult de 1000 de camere.

**8. În funcție de produsul hotelier oferit:**

- hoteluri de afaceri
- hoteluri de vacanță/resorturi/cluburi de vacanță/holiday village
- hoteluri balneare
- hoteluri wellness/SPA
- hoteluri destinate bicicliștilor
- hoteluri destinate amatorilor de drumeții.
- hoteluri romantice
- hoteluri boutique
- hoteluri gastronomice
- hoteluri de golf
- hoteluri specializate pe tenis
- hoteluri pentru familiile cu copii
- hoteluri only adults
- hoteluri istorice
- eco-hoteluri ș.a.

**9. În funcție de forma de proprietate afiliere:**

- unități de cazare independente /cu un singur proprietar
- unități de cazare care fac parte dintr-un lanț hotelier.



## HOTEL PENTRU TRATAMENT 1-5 STELE

### STANDARTELE DE CONERIRI SI MENTINEREA CALITATII

- spațiile hoteliere: holurile, ascensoarele, camerele sunt de dimensiuni mari și dispun de amenajări și dotări necesare persoanelor cu deficiențe fizice (rampă pentru cărucioare, culoare mai largi ș.a.)
- dispune de bază proprie de tratament sau acces protejat la aceasta (dacă baza de tratament este comună mai multor hoteluri)
- se recomandă ca hotelul să dispună de:
  - ♦ spații proprii de alimentație
  - ♦ un parc sau spații verzi
  - ♦ spații de divertisment și activități culturale

AMPLASARE	CAPACITATE	DURATA MEDIE A SEZONULUI	SEGMENTUL DE CLIENTELA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• în zone cu potențial turistic</li> <li>• balnear bogat (ape termale, izvoare minerale, nămol, aeroionizare etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mare</li> <li>• mijlocie</li> <li>• mică</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 18-21 zile (ideal)</li> <li>• 12-14 zile</li> <li>• 7 zile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• persoane care doresc să trateze/ prevină apariția unor afecțiuni</li> <li>• însoțitorii acestora</li> </ul>

### SERVICIILE

- cazare în camere adaptate nevoilor diferitelor segmente de clientelă
- alimentație corelată cu tratamentul: diete, regimuri adaptate curelor, stabilite de personalul de specialitate.
- o gamă largă de proceduri de cură:
  - de tratament balnear
  - de recuperare
  - profilactice
  - de „punere în formă”.
- servicii de agrement și animație care pot fi concepute ca fiind o prelungire a tratamentelor
- urmărirea respectării prescripțiilor medicale.

O particularitate importantă în prestarea acestor servicii o reprezintă comportamentul personalului care trebuie să se caracterizeze prin mai multă atenție și răbdare.

**Perioada de funcționare:** permanent

## PENSIUNE AGROTURISTICĂ 1-5 MARGARETE

### CARACTERISTICILE CONSTRUCȚIILOR/AMENAJĂRII

- prin amplasarea, proiectarea și amenajarea ei, pensiunea urmărește crearea unei experiențe rurale totale
- clădiri situate în gospodăriile localnicilor sau în construcții independente, având arhitectura zonei
- suprafața construită + suprafața terenului din jurul construcției să fie de cel puțin 1.000 mp
- dispune de:
  - ♦ spații de cazare de diferite tipuri
  - ♦ spații de alimentație
  - ♦ spații destinate desfășurării unor activități specifice – agricultură, meșteșuguri (cel puțin una)

AMPLASARE	CAPACITATE	DURATA MEDIE A SEZURULUI	SEGMENTUL DE CLIENTELĂ
în zonele rurale, cu potențial turistic	mică: de până la 8 camere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1-2 zile</li> <li>• 6-7 zile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoane/familii cu copii care doresc:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ să cunoască/experimenteze „viața la țară”</li> <li>♦ să beneficieze de aer curat și o alimentație naturală</li> </ul> </li> </ul>

### SERVICIILE OFERTE

- **cazare** în camere cu 2-3 paturi
- **alimentație tradițională**, preparată din produse majoritar naturale din gospodăria proprie sau de producători/pescari autorizați de pe plan local (mese la stână, mese câmpenești, pescărești ș.a.)
- **posibilitatea participării la activități agricole sau meșteșugărești**, ca de exemplu:
  - ♦ cules de legume, fructe, ciuperci
  - ♦ inițiere în practicarea unor meșteșuguri tradiționale (olărit, țesut, încondeierea ouălor)
  - ♦ participare la târguri, sărbători locale, obiceiuri, tradiții
- **agrement:**
  - ♦ plimbări cu sania sau căruța, turism ecvestru
  - ♦ efectuarea unor drumeții, pescuit, vânătoare
  - ♦ practicarea schiului
  - ♦ acces la piscină, saună, terenuri de sport

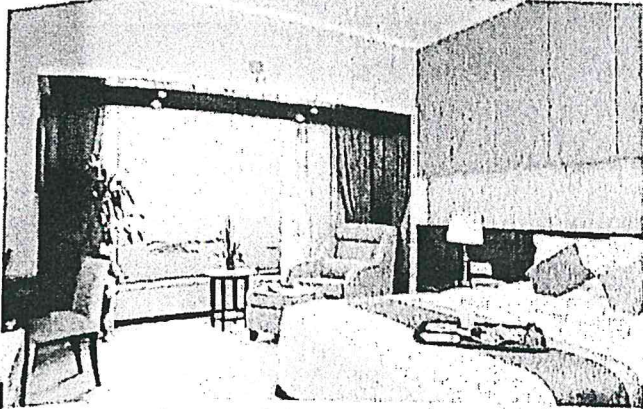
**practicarea unor tratamente balneare**, în zonele care dispun de astfel de resurse

angajamentul personal al gazdelor se ocupă direct de primirea turiștilor și de programul acestora pe tot parcursul sejurului pe care îl au la pensiune și vor însoți turiștii care participă la activitățile gospodărești sau meșteșugărești.

## Spațiile de cazare

Pentru a răspunde cât mai bine nevoilor diferitelor segmente de cliență, în unitățile de cazare pot exista următoarele tipuri de spații de cazare:

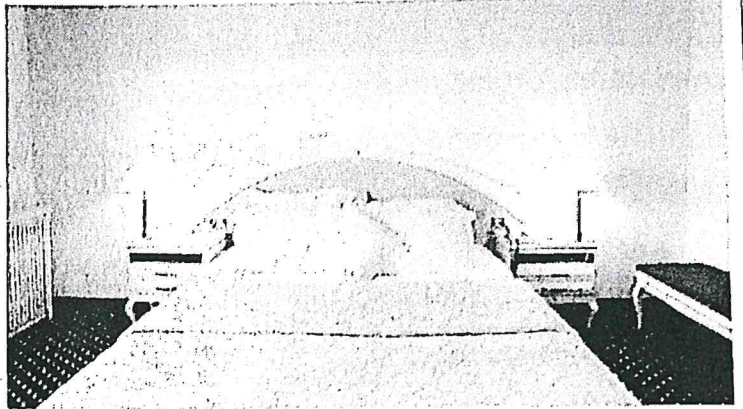
### Camera cu pat individual (Single room)



- este spațiul destinat folosirii de către o singură persoană

*lățimea patului fiind de minimum 90 cm*

### Camera cu pat matrimonial (matrimonial room)



- este spațiul destinat folosirii de către una sau două persoane

*lățimea patului fiind de minimum 140 cm*

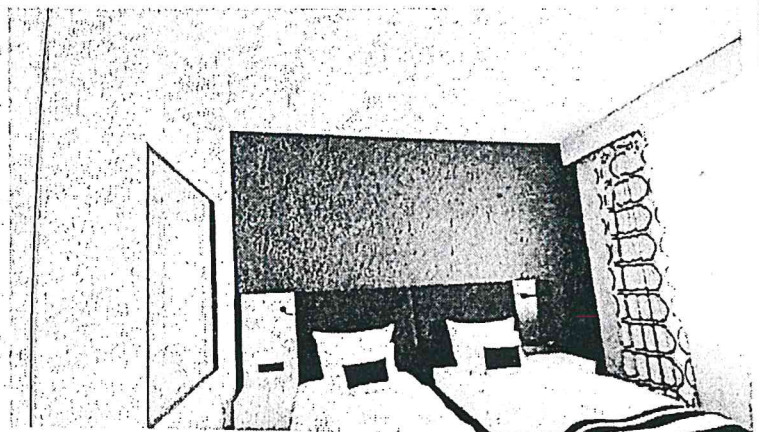
### Camera cu pat dublu (Double room)



- reprezintă spațiul destinat folosirii de către două persoane

*lățimea patului fiind de minimum 160 cm*

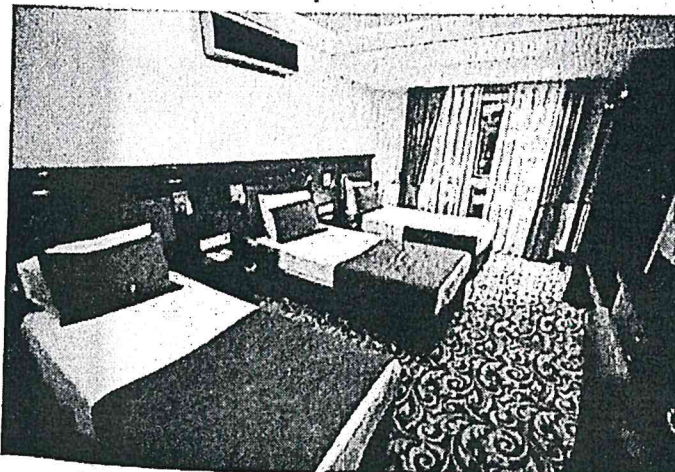
### Camera cu două paturi individuale (twin room)



- reprezintă spațiul destinat folosirii de către două persoane.

*fiecare pat având lățimea de minimum 90 cm*

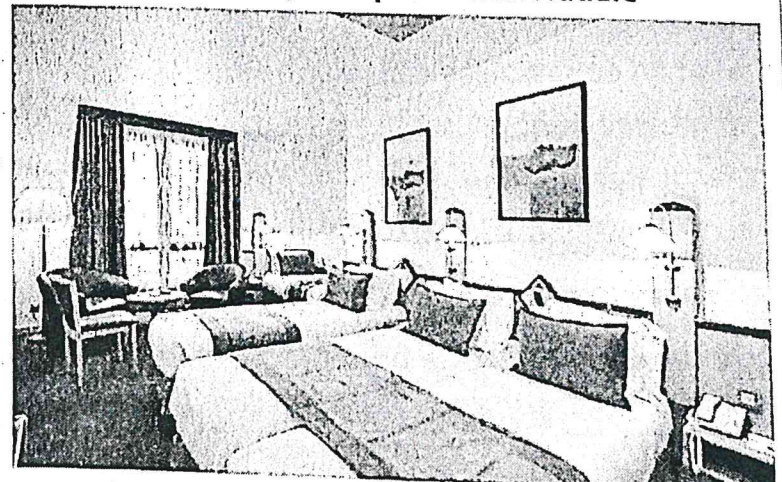
### Camera cu trei paturi individuale



- reprezintă spațiul destinat folosirii de către trei persoane

*fiecare pat având lățimea de minimum 90 cm*

### Camera cu patru paturi individuale



- reprezintă spațiul destinat folosirii de către patru persoane

*fiecare pat având lățimea de minimum 90 cm*

### Garsonieră (junior suite)



- reprezentând spațiul compus din:
  - vestibul
  - salon
  - dormitor pentru două persoane
  - grup sanitar propriu

Dormitorul poate fi despărțit de salon și printr-un glasvand sau alte soluții care permit o delimitare estetică

### Apartament (suite)



- reprezentând spațiul compus din:
  - vestibul
  - sufragerie
  - unul sau mai multe dormitoare (maximum 5 dormitoare)
  - grup sanitar propriu

### Suita

- ansamblu alcătuit din două camere care pot funcționa împreună sau separat
- lungimea patului va fi de minimum 200 cm (3, 4 și 5 \*) și de minimum 190 cm (1 și 2 \*)
- **varianțe:** senior suite, junior suite, presidential suite, royal suite, family suite, VIP suite) – acestea fiind spațiile de cazare care oferă un confort sporit la tarife ridicate