



REPUBLICA MOLDOVA

CERTIFICAT DE ÎNREGISTRARE

a organizației necomerciale

Asociația Obștească

"INSULA SPERANTELOR"

Numărul de identificare de stat - codul fiscal

1011620002515

Data înregistrării

27 iulie 1998

Data eliberării

20 mai 2011

MINISTRUL JUSTIȚIEI,

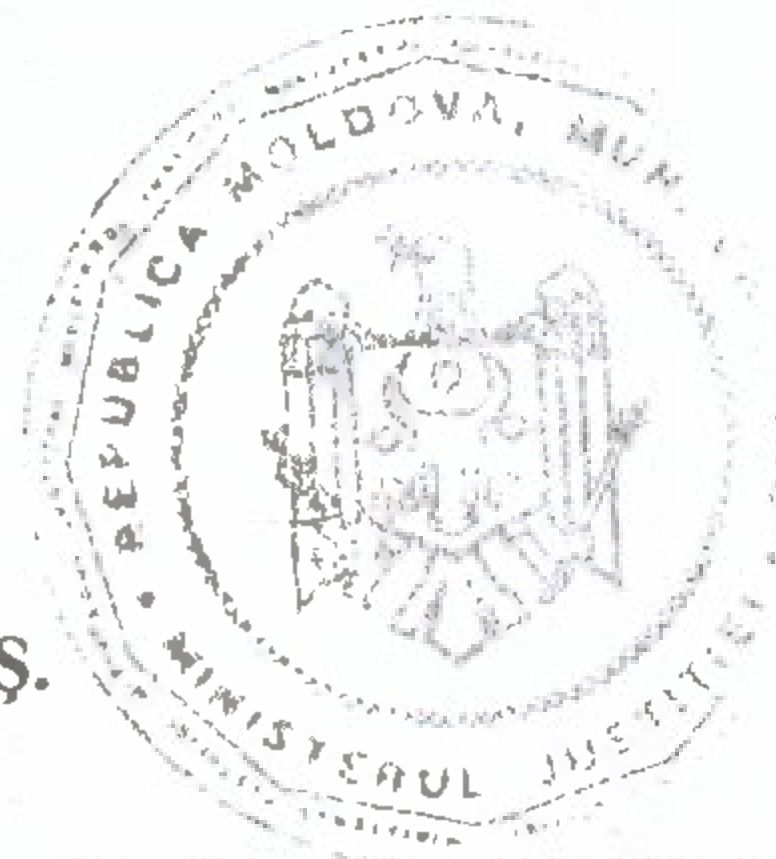
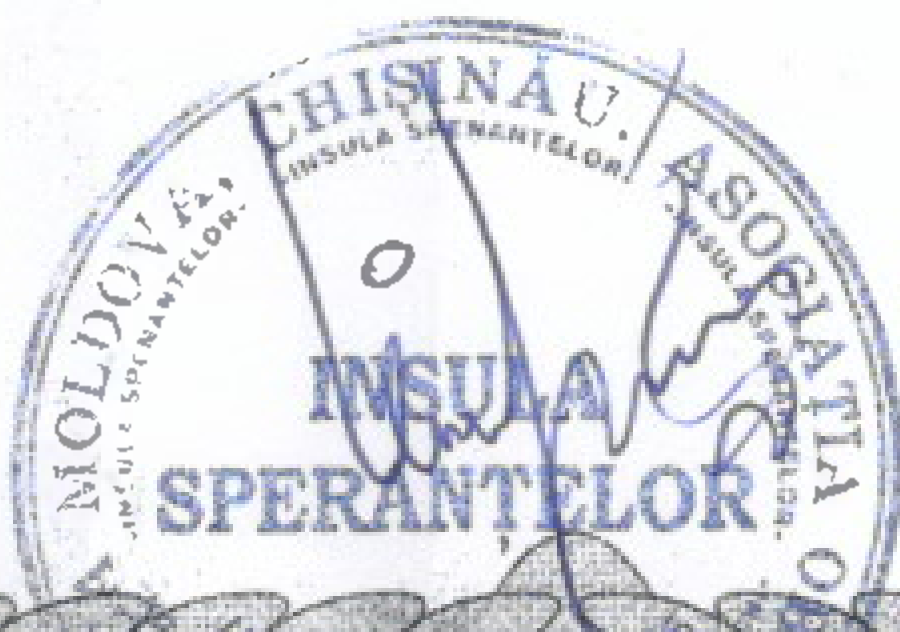
Oleg Efrim

(numele, prenumele)

(semnătura)

003078

MD



L.S.



I.P. „AGENȚIA SERVICII PUBLICE”
Departamentul înregistrare și licențiere a unităților de drept

EXTRAS
din Registrul de stat al persoanelor juridice
din 31 ianuarie 2020

Denumirea completă: **Asociația Obștească "INSULA SPERANȚELOR"**

Forma juridică de organizare: **asociație obștească**

Data înregistrării: **27 iulie 1998**

Sediul organizației: **mun. Chișinău, str. Miron Costin, 26**

IDNO: **1011620002515**

Președinte: **SERGHEI BULAH**

în funcție pînă la data de 11 martie 2024

Prezentul extras este eliberat în temeiul art. 34 al Legii nr. 220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat al persoanelor juridice.

Alexandrina CULCÎCHI
Registrator,
Șef Secție înregistrări organizații necomerciale

Date cu caracter personal. Operator: I.P. „Agenția Servicii Publice” IO 0000059



EB 0224375

Formularul ofertei (F3.1)

[Ofertantul va completa acest formular în conformitate cu instrucțiunile de mai jos. Nu se vor permite modificări în formatul formularului, precum și nu se vor accepta înlocuiri în textul acestuia.]

Data depunerii ofertei: „ 10 ” februarie 2020

Procedura de achiziție Nr.:21018167

Anunț de participare Nr.: 21018167

Către: Agentia Națională pentru Ocuparea Forței de Muncă

[numele deplin al autorității contractante]

Asociația Obștească „Insula Speranțelor” declară că:

[denumirea ofertantului]

a) Au fost examinate și nu există rezervări față de documentele de atribuire, inclusiv modificările nr. _____.

[introduceți numărul și data fiecărei modificări, dacă au avut loc]

b) Asociația Obștească „Insula Speranțelor” se angajează să

[denumirea ofertantului]

presteze, în conformitate cu documentele de atribuire și condițiile stipulate în specificațiile tehnice și preț, următoarele servicii Formarea profesională a șomerilor prin cursuri, pentru anul 2020 în regiunea de Centru a R.Moldova, inclusiv mun. Chișinău, profesia „Chelner (ospătar)” _____.

[introduceți o descriere succintă a serviciilor]

c) Suma totală a ofertei fără TVA constituie:

21000,00 (douăzeci și unu mii lei 00 bani) MDL

[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

d) Suma totală a ofertei cu TVA constituie:

[introduceți prețul pe loturi (unde e cazul) și totalul ofertei în cuvinte și cifre, indicând toate sumele și valutele respective]

e) Prezenta ofertă va rămâne valabilă pentru perioada de timp specificată în **FDA3.8.**, începînd cu data-limită pentru depunerea ofertei, în conformitate cu **FDA4.2.**, va rămîne obligatorie și va putea fi acceptată în orice moment pînă la expirarea acestei perioade;

f) În cazul acceptării prezentei oferte, _____

[denumirea ofertantului]

se angajează să obțină o Garanție de bună execuție în conformitate cu **FDA6**, pentru executarea corespunzătoare a contractului de achiziție publică.

g) Nu sîntem în nici un conflict de interese, în conformitate cu art. 74 din Legea nr. 131 din 03.07.2015 privind achizițiile publice.

h) Compania semnatară, afiliații sau sucursalele sale, inclusiv fiecare partener sau subcontractor ce fac parte din contract, nu au fost declarate neeligibile în baza prevederilor legislației în vigoare sau a regulamentelor cu incidență în domeniul achizițiilor publice.

Semnat: _____

[semnatura persoanei autorizate pentru semnarea ofertei]

Nume: Bulah Serghei

În calitate de: Președinte

[funcția oficială a persoanei ce semnează formularul ofertei]

Ofertantul: Asociația Obștească „Insula Speranțelor”

Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 26 _____

Data: “10” februarie 2020



**Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova**

ORDIN

16.08.19 nr. 1027

mun. Chișinău

***Cu privire la acreditarea programelor
de formare profesională continuă
din cadrul AO „Insula Speranțelor”***

În temeiul Art. 123 alin (4) din Codul Educației nr. 152/2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.319-324, art.634), Metodologiei de evaluare externă a calității în vederea autorizării de funcționare provizorie și acreditării programelor de studii și a instituțiilor de învățământ profesional tehnic, superior și de formare continuă, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 616/2016, în baza rezultatelor evaluării externe în vederea acreditării programelor de formare profesională continuă, efectuate de către Agenția Națională de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare și a deciziilor Consiliului de Conducere al ANACEC nr. 8-19 din 10.10.2018,

ORDON:

1. Se acreditează condiționat pentru o perioadă de 3 ani următoarele programe de formare profesională continuă oferite în cadrul AO „Insula speranțelor”:
 - Frizer și Frizer pentru bărbați, cod CORM 006-14 - 514102;
 - Coafor, cod CORM 006-14 – 514101;
 - Manichiuristă, cod CORM 006-14 – 514203;
 - Pedichiuristă, cod CORM 006-14 – 514206;
 - Chelner (ospătar), cod CORM 006-14 – 513102;
 - Barman, cod CORM 006-14 – 513201;
 - Bucătar (categoria a 4-a și a 5-a), cod CORM 006-14 – 512001;
 - Cofetar (categoria a 3-a și a 4-a), cod CORM 006-14 – 751205;
 - Vânzător, cod CORM 006-14 – 522102;
 - Contabil (calificare medie) și Contabil (perfecționare), cod CORM 006-14 – 331302;
 - Secretariat și munca de birou (secretară), cod CORM 006-14 – 412001;
 - Calculatoare.

APROBAT
AO „Insula Speranțelor”
L. Bulah, director

„17” iunie ” 2017

COORDONAT
Ministerul Muncii, Protecției
Sociale și Familiei al
Republicii Moldova

„13” iunie ” 2017

COORDONAT
Ministerul Educației al
Republicii Moldova

” 2017

15-3049

PROGRAM DE FORMARE PROFESIONALĂ

Ocupația: 513102*; 1013004**/Chelner (ospătar)

Domeniul de formare: formare profesională inițială (calificare profesională)

Numărul total de ore: 432 / 3luni

Baza admiterii: studii gimnaziale, liceale

Forma de organizare: la zi

*codul ocupației conform CORM 006-14;

**conform Nomenclatorului domeniilor de formare profesională și al meseriilor/profesiilor, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr.425 din 3 iulie 2015

Chișinău, 2017

Notă explicativă pentru calificativul „Chelner”

1. Concepția formării profesionale a chelnerului

Programul de formare profesională la profesia „Chelner” este menit să asigure:

- formarea la absolvenți a competențelor generale și profesionale, în conformitate cu cerințele standardului ocupațional;
- formarea unei culturi ecologice care să conducă la un comportament ecologic față de mediul înconjurător;
- pregătirea temeinică pentru integrarea optimă în viața profesională;
- dezvoltarea abilităților de lucru în colectiv, în echipe, competențelor comunicative;
- formarea deprinderilor de studiu de sine stătător și de autoevaluare a rezultatelor obținute, capacităților de a lua decizii optime (realizabile) în procesul de activitate practică, etc.

Scopul programului în domeniul educației este de a dezvolta calitățile personale ale audienților care contribuie la activitatea lor socială și de creație, dezvoltarea culturală și profesională generală, mobilitatea socială și profesională, fapt ce asigură absolvenților succes în domeniul de activitate ales, precum și stabilitate pe piața muncii.

La elaborarea programului de formare profesională în profesia de Chelner s-a luat în considerație:

- specificul activității instituției de învățământ (formarea profesională a șomerilor; pregătirea specialiștilor pentru întreprinderile ce activează în domeniul serviciilor);
- solicitările angajatorilor în ceea ce privește deținerea competențelor profesionale, respectarea tendințelor moderne de dezvoltare a artei coafării, eticii profesionale și de afaceri, de comunicare profesională.

Programul de formare profesională este axat pe punerea în aplicare a următoarelor principii:

- prioritatea formării orientate spre practică;
- orientarea la particularitățile dezvoltării domeniului;
- formarea necesităților de dezvoltare continuă și de activitate inovativă în domeniul profesional, necesităților educaționale durabile.

Programul de formare profesională este structurat modular pe baza unităților de competență profesională.

Obiectivul didactic major al instruirii modulare – pregătirea persoanei pentru o activitate concretă. Instruirea modulară este direcționată spre formarea abilităților practice ale audienților în baza unui volum optim de cunoștințe teoretice. Organizarea modulară a conținuturilor vizează pregătirea audienților și integrarea lor socioprofesională.

2. Destinația acestui specialist

Programul de formare profesională vizează formarea și dezvoltarea unui ansamblu de competențe profesionale și sociale care permit realizarea acestei meserii la nivelul de

performanță solicitat de piața muncii și anume în domeniul serviciilor hoteliere, restaurantelor și alimentației publice.

Obiectivul fundamental al prezentului program este de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerseze setul de competențe necesare pentru inserția profesională în domeniul de activitate ales.

3. Absolventul cursului de formare profesională poate activa ca ospătar:

- în restaurant, în vagon- restaurant,
- în bar,
- în cafenea,
- în pizzerie,
- în cantină la hotel, sanatoriu, dispensare, pensionate, baze turistice și case de odihnă

4. Finalitățile de studii

4.1. La nivel de cunoaștere audientul trebuie să:

- cunoască sortimentul preparatelor și particularitățile structurale ;
- selecteze sistemele de servire după diferite criterii;
- conceapă modalitatea de completare a mise-en-place-ului conform meniului comandat;
- identifice obiectele de inventar și destinația lor;
- înțeleagă ordinea operațiilor de preluare preparatelor și băuturilor de la secție și de servire a acestora;
- conceapă modalitate de decontare a contravalorii comenzii.

4.2. La nivel de aplicare audientul trebuie să:

- asigure condiții igienico-sanitare la locul de muncă;
- prevină poluarea mediului;
- efectueze aranjarea prealabilă a mesei ;
- ia comanda pe baza carnetului de comenzi ;
- preia de la secții și să servească preparatele ;
- utilizeze sisteme de servire specifice activității ;
- debaraseze mesele conform regulilor de debarasare ;
- servească băuturi ;
- deservească banchete și recepții;
- utilizeze echipamentele, vesela și inventarul conform destinației;
- execute operațiuni de decontare a contravalorii comenzii;

4.3. La nivel de integrare audientul trebuie să:

- respecte și să aplice regulile de igienă, protecție a muncii și protecției incendiare;
- respecte prevederile normative în domeniu;

- realizeze analize ale unor situații practice din domeniul servirii și să propună soluții și sugestii referitoare la acestea;
- utilizeze strategii creative pentru rezolvarea unor probleme teoretice și practice.

4.3. Condițiile de realizare a programului

Instituția „Insula Speranțelor” dispune de o bază satisfăcătoare pregătirii chelnerilor. Cabinetul pentru chelneri, barmani e înzestrat cu tejghea-bar, cu seturi de farfurii, tacâmuri, pahare, obiecte de inventar mărunte, elemente de decor, cu mobilă respectivă, cântar electric, cu aparat de casă, cu obiecte de inventar la obținerea băuturilor în amestec, cu ghideron, cu platouri, flipchart, marcheri, computer, televizor, lenjerie, module de instruire, aparate de casă Datecs MP-55LD, sistemul trio-bar Tremol M.

Instituția dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate, de suporturi didactice la fiecare modul, teste formative, teste sumative, case-study, set de filme video.

Procesul de instruire profesională pentru locul de muncă se realizează în baza modulelor profesionale, care descriu, pas cu pas, tehnologia studierii fiecărei competențe.

Fiecare modul corespunde unei anumite competențe. Lista de competențe reprezintă cerințele locului de muncă (standardul profesional). Modulul include în sine partea teoretică și partea practică. Partea teoretică a modulului se studiază concomitent cu cea practică (de exemplu, tehnicile de tunsoare, de aranjare a părului etc.) sau poate fi studiată separat, folosind un număr mare de ore de studiu (de exemplu, vopsirea părului). Obiectivul instruirii: absolventul trebuie să poată îndeplini toate competențele standardului profesional.

În procesul de studiere a standardului profesional (a competențelor), un rol foarte important îl are activitatea practică individuală, care permit îmbunătățirea abilităților până la nivel de automatism.

În scopul formării abilităților practice în cofetărie se desfășoară stagiunea practică la întreprinderile de alimentație publică.

După însușirea fiecărui modul, se susține un test formativ de verificare a însușirii părții teoretice și se realizează o sarcină practică.

Cadrele didactice care realizează formarea profesională a chelnerilor dispun de instrumentele pedagogice necesare pentru proiectarea instruirii profesionale modulare. Profesorii permanent își perfecționează calificarea profesională.

4.4. Calificarea de chelner se atribuie absolvenților programului de formare profesională care au demonstrat următoarele competențe:

Nr./ o	Competențele profesionale	Indicii de calitate
1	Aspectul exterior al chelnerului	Părul și corpul curat, aspect sănătos. Aspect îngrijit: coafură modernă îndeplinită cu acuratețe, părul nu cade peste față, coafura corespunde stilului barului Vestimentație călcată, curată. Manichiură igienică. Încălțăminte curată și lustruită, cu tocuri joase.

		Ancărul curat și scrobit, tirbușonul în stare bună și cheia «ajutorul chelnerului» pe măsuta auxiliară, pixul, blocnotes, brichetă sau chibrit în buzunarul jiletei.
2	Aranjarea prealabilă a mesei	Aranjarea rapidă a mesei în funcție de cerințele respective: vesela și tacâmurile curate, față de masă scrobită, cu marginile uniform lăsate, vesela și tacâmurile aranjate corect, pe farfuria pentru gustări se află șervețelul modelat frumos
3	Întâlnirea clientului și prezentarea meniului	Primirea consumatorilor cu politețe și amabilitate. Prezentarea meniului deschis pe prima pagină din partea stângă a consumatorului.
4	Luarea comenzii	Conversația cu clientul cu amabilitate și cu zâmbet. Notarea consecutivă și citeață a comenzii .
5	Servirea bucatelor și gustărilor	Servirea clienților repede, precis și cu acuratețe Servirea corectă a bucatelor, mișcările mâinilor line, din partea dreaptă-cu mână dreaptă, din partea stângi- cu mâna stângă Purtarea platoului pe mina stânga, mina dreaptă fiind la spate. Aranjarea silențioasă și cu acuratețe a veselei pe masă cu mișcări line și în corespundere cu regulile de servire Servirea bucatelor în ordinea stabilită, consecutivă, pe platou acoperit cu șervețel, numai după înlăturarea veselei și tacâmurilor de la bucatele precedent. Lucru se execută rapid, clar și cu acuratețe. Se dorește clientului poftă bună.
6	Servirea băuturilor	Servirea ceaiului și a cafelei cu acuratețe, rapid și cu precizie. Prezentarea clientului sticla cu vin din partea stânga, pe șervețel, cu eticheta în față. Turnarea vinului cu acuratețe cu mâna dreaptă din partea dreaptă, preventiv pentru probă Mișcările mâinii drepte precise, fără a se atinge cu gâtul sticlei de marginea pocalului și fără a vărsa nici o picătură pe față de masă Servirea articolelor de tutunărie pe farfurie, acoperită cu șervețel de hârtie, din partea stânga a consumatorului cu mișcări line, preventiv înlăturând ambalajul de celofană, și propunerea focului la timp
7	Lucru la aparatele de casă	Lucru precis, atent, prompt la aparatul de casă, alegerea corectă a tastelor: prețul, numărul de porții, registrul, suma preventivă, suma vărsată de client și tastele sumei finale Eliberarea restului conform bonului
8	Prezentarea bonului de plată	Completarea cu acuratețe și fără greșeli a notei de plată și prezentarea ei într-o mapă specială sau pe șervețel în farfurie cu mâna dreaptă din partea dreaptă, atrăgând atenția clientului și prezentând bonul de plată cu fața în jos.
9	Debarasarea mesei	Înlocuirea la timp a farfuriilor și tacâmurilor utilizate cu cele curate Înlocuirea la timp a scrumierelor

5. Planul de studii pentru formarea profesională „Chelner”

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total general IT+IP+PP +LI	inclusiv		
			IT	IP	LI
I	Imaginea și riscurile profesionale ale chelnerului	14	5	5	4
1.	Igiena personală a chelnerului	5	2	3	
2.	Riscurile profesionale și profilaxia lor	9	3	2	4
II	Deservirea consumatorilor în restaurante	139	28	82	29
1.	Pregătirea locului de muncă al chelnerului	9	2	3	4
2.	Aranjarea prealabilă a mesei.	14	2	8	4
3.	Luarea și îndeplinirea comenzilor.	14	2	8	4
4.	Deservirea consumatorilor prin diverse metode	44	10	30	4
5.	Servirea gustărilor, a bucatelor, a băuturilor și a articolelor de tutun	24	5	15	4
6.	Evidența și darea de seamă în restaurante	14	2	8	4
7.	Deservirea banchetelor și a recepțiilor.	20	5	10	5
III	Integrarea profesională	12	5	-	7
IV	Competențe comunicative	12	4	-	8
	Practica în producție	240		240	
	Consultație	5	5		
	Evaluare sumativă	10	5	5	
Total		432	52	332	48

Notă: IT –instruire teoretică; IP – instruire practică; PP-practica în producție; LI- lucru individual

Directorul cursurilor AO „Insula Speranțelor”

L. Bulah



Scrisoare de intenție

1.	Denumirea aplicantului	Asociația Obștească „Insula Speranțelor																																																																																																		
2.	Denumirea meseriilor/profesiorilor pentru care aplică, conform loturilor anunțate	Vânzător; Cofetar; Frizer; Manichiuristă; Pedichiuristă; Barman; Bucătar; Chelner (ospătar); Contabil (6 luni); Contabil (1 lună); Secretară; Operator la calculatoare și calculatoare electronice; Manager (în alte ramuri)																																																																																																		
3.	Motivația de a aplica pentru oferta respectivă (maxim 3 fraze)	<p>1. Dispunem de spații necesare desfășurării programelor de studiu, materiale și suporturi didactice pentru fiecare profesie, echipament tehnic necesar, consumabile pentru formarea competențelor profesionale ale cursanților, de cadre didactice cu experiență.</p> <p>2. Avem o conlucrare durabilă cu agenții economici referitor la perfectarea programelor de formare profesională și curricula, organizarea și desfășurarea stagiilor de practică și instruire la locul de muncă, angajarea absolvenților în câmpul muncii, formarea continuă a cadrelor didactice etc.</p> <p>3. Dispunem de acreditare condiționată pe o perioadă de 3 ani a programelor de formare profesională (Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 1027 din 16.08.19) .</p>																																																																																																		
4.	Experiența acumulată în domeniul de formare profesională, inclusiv a adulților (de completat informația)	<p>- nr. total de ani de experiență în domeniu – 21 ani:</p> <p>- nr. mediu de persoane instruite anual pentru fiecare meserie/profesie:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nr. crt</th> <th>Denumirea profesiei/cursului</th> <th>2015</th> <th>2016</th> <th>2017</th> <th>2018</th> <th>2019</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Vânzător</td> <td>35</td> <td>33</td> <td>35</td> <td>9/9*</td> <td>14/12*</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Cofetar</td> <td>466</td> <td>83</td> <td>123</td> <td>75/48*</td> <td>50/-*</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Frizer</td> <td>295</td> <td>408</td> <td>229</td> <td>221/219**/217*</td> <td>145/145*</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Manichiuristă</td> <td>157</td> <td>99</td> <td>138</td> <td>88/88*</td> <td>62/62*</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Pedichiuristă</td> <td>151</td> <td>12</td> <td>5</td> <td>11/7*</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Barman</td> <td>192</td> <td>48</td> <td>59</td> <td>54/54*</td> <td>30/30*</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Bucătar</td> <td>558</td> <td>432</td> <td>406</td> <td>311/242*</td> <td>152/-*</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Chelner (ospătar)</td> <td>192</td> <td>93</td> <td>67</td> <td>37/37*</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Contabil (6 luni)</td> <td>165</td> <td>159</td> <td>154</td> <td>85/71*</td> <td>58/47*</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Contabil (1 lună)</td> <td>118</td> <td>69</td> <td>56</td> <td>90/72*</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>Secretară</td> <td>43</td> <td>14</td> <td>11</td> <td>18/17*</td> <td>16/12*</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>Calculatoare (bazele utilizării calculatorului)</td> <td>191</td> <td>21</td> <td>119</td> <td>37</td> <td>37/33*</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>Management (bazele antreprenoriatului)</td> <td>51</td> <td>57</td> <td>52</td> <td>32/32*</td> <td>10/10*</td> </tr> </tbody> </table> <p>*inclusiv șomeri ** coafor</p>	Nr. crt	Denumirea profesiei/cursului	2015	2016	2017	2018	2019	1.	Vânzător	35	33	35	9/9*	14/12*	2.	Cofetar	466	83	123	75/48*	50/-*	3.	Frizer	295	408	229	221/219**/217*	145/145*	4.	Manichiuristă	157	99	138	88/88*	62/62*	5.	Pedichiuristă	151	12	5	11/7*	-	6.	Barman	192	48	59	54/54*	30/30*	7.	Bucătar	558	432	406	311/242*	152/-*	8.	Chelner (ospătar)	192	93	67	37/37*	-	9.	Contabil (6 luni)	165	159	154	85/71*	58/47*	10.	Contabil (1 lună)	118	69	56	90/72*	-	11.	Secretară	43	14	11	18/17*	16/12*	12.	Calculatoare (bazele utilizării calculatorului)	191	21	119	37	37/33*	13.	Management (bazele antreprenoriatului)	51	57	52	32/32*	10/10*
Nr. crt	Denumirea profesiei/cursului	2015	2016	2017	2018	2019																																																																																														
1.	Vânzător	35	33	35	9/9*	14/12*																																																																																														
2.	Cofetar	466	83	123	75/48*	50/-*																																																																																														
3.	Frizer	295	408	229	221/219**/217*	145/145*																																																																																														
4.	Manichiuristă	157	99	138	88/88*	62/62*																																																																																														
5.	Pedichiuristă	151	12	5	11/7*	-																																																																																														
6.	Barman	192	48	59	54/54*	30/30*																																																																																														
7.	Bucătar	558	432	406	311/242*	152/-*																																																																																														
8.	Chelner (ospătar)	192	93	67	37/37*	-																																																																																														
9.	Contabil (6 luni)	165	159	154	85/71*	58/47*																																																																																														
10.	Contabil (1 lună)	118	69	56	90/72*	-																																																																																														
11.	Secretară	43	14	11	18/17*	16/12*																																																																																														
12.	Calculatoare (bazele utilizării calculatorului)	191	21	119	37	37/33*																																																																																														
13.	Management (bazele antreprenoriatului)	51	57	52	32/32*	10/10*																																																																																														

- ponderea medie a cursanților angajați după absolvirea cursurilor:

Denumirea profesiei/ cursului	Rata de angajare %
Vânzător	100
Cofetar	100
Frizer	83
Manichiuristă	96
Pedichiuristă	100
Barman	100
Bucătar	100
Chelner (ospătar)	97
Contabil (6 luni)	58
Contabil (1 lună)	58
Secretară	50
Calculatoare (bazele utilizării calculatorului)	-
Management (bazele antreprenoriatului)	-

5. Conlucrarea cu întreprinderi/companii de profil în vederea asigurării realizării de către cursanți a practicii în producție (de bifat și completat informația, după caz)

☐ **instituția nu are parteneriate** cu întreprinderi și asigură realizarea practicii în producție doar în laboratoarele proprii

☒ **instituția are parteneriate** (acorduri de colaborare) cu diverse întreprinderi și repartizează cursanții pentru realizarea practicii în producție

Lista întreprinderilor /organizațiilor / companiilor cu care aplicantul colaborează în vederea antrenării cursanților la practica în producție, pentru fiecare meserie/profesie la care aplică:

Nr. d/o	Denumirea întreprinderii	Numărul de locuri				
		Bucătar	Barman	Chelner	Cofetar	Vânzător
1.	Restaurantul „Oliva”	60	20	20		
2.	Cafenea „Muz café”	50				
3.	MuzCafeKaraoke	50	20	20		
4.	Muz Cafe&Muzette	50	20	20		
5.	Restaurant, bar „Salat restaurant & Free Flow”	60			20	
6.	Restaurant „La Roma”	20				
7.	Restaurantul „Vatra neamului”	60		60		
8.	Cafenea ”Miraj”	16		16		
9.	Restaurant „Don Cezar”	30	30	30		

10.	Restaurant „Vila Nouă”	15					
11.	Cantina ASEM	10					
12.	Cafenea „Blinoff”	30					
13.	Rețeaua comercială „Green Hills Market”	15			15		
14.	Restaurant „CHI•BOX”	40					
15.	Cafenea „Fanconi”	10					
16.	Ristorante & Pizzeria „Mi Piace”	30		10			
17.	Restaurant „Trattoria de la nonna” Botanica	20	20	20			
18.	Restaurant „Trattoria de la nonna” Cecani	20	20	20			
19.	Restaurant „Don Taco”	20	20	20			
20.	Restaurant „Pizza Mania”	30					
21.	Restaurantul „Trattoria della nonna” Centru	20	20	20			
22.	Cafenea -bar-restaurant „Nail”	12		12			
23.	Velgar Restaurant & Pub	16	12	12			
24.	Restaurant „Banquet Premium”	12					
25.	Restaurant „Pizza Mania”		40	40			
26.	Cafenea „Karaoke”		20	20			
27.	Rețeaua comercială „Green Hills Market”				15	20	
28.	Secție de cofetărie SC „Plovdiv-Len” SRL				25		
29.	Secție de patiserie „Colibri”				15		
30.	Secție de patiserie , restaurantul „Elegance”				20		
31.	Super-market „Fourshette-M”					15	
32.	Market „Casa Curată”					30	
33.	SRL „47 Th parallel”					50	
34.	SRL „Moldretail group”					7	
35.	Rețeaua de magazine „Jardi”					3	
36.	IP Liceul Teoretic „Alexandru Ioan Cuza”						4
37.	IP Gimnaziul „Taras Șevenco”						4
38.	SRL „Insula Speranțelor”						4
39.	AO „Insula Speranțelor”						4
	Total nr. entități	24	11	15	6	6	4
	Total locuri de practică	696	242	340	110	125	16

6.

Asigurarea cursanților cu spațiu de locuit pe perioada formării profesionale (de bifat și completat informația, după caz)

☐ **instituția dispune** de spații de cazare proprii (cămin) și poate pune la dispoziția cursanților aceste spații pe perioada formării profesionale
Suplimentar, de completat:
a) adresa deplină a căminului:
b) nr. de locuri de cazare pe care le poate oferi pe perioada formării profesionale a șomerilor:

		<input checked="" type="checkbox"/> instituția nu dispune de spații de cazare proprii (cămin), dar poate asigura cazarea cursanților în alte spații. a) căminul nr.2 al UTM, mun. Chișinău, str. Studenților, 7/1 b) nr. de locuri lunar – 30
7.	Dotarea și accesibilitatea spațiilor educaționale și a programelor de formare profesională pentru persoanele cu cerințe educaționale speciale (CES), inclusiv persoane cu dizabilități (de bifat și de specificat detalii, maxim 3 fraze)	<input type="checkbox"/> instituția nu este dotată și accesibilă pentru formarea profesională a persoanelor cu CES, inclusiv persoane cu dizabilități <input checked="" type="checkbox"/> instituția este dotată și accesibilă pentru formarea profesională a persoanelor cu CES, inclusiv persoane cu dizabilități <i>Detalii:</i> Instituția noastră ani la rând oferă servicii educaționale persoanelor cu CES: dezabilități de auz, tulburări din spectrul autist, dizabilități psihosociale, dizabilități de învățare (dislexie, disgrafie, discalculie), dizabilități intelectuale, sindromul Down, dizabilități locomotorii etc. Necătând la faptul că instituția în care desfășurăm activitatea nu dispune de rampe pentru accesul persoanelor cu dezabilități locomotorii, cursurile AO „Insula Speranțelor” creează condiții optime pentru studiu la locul de plasament al solicitanților respectivi.



Semnat: _____ În calitate de: Președinte

Ofertantul: Asociația Obștească „Insula Speranțelor” Adresa: mun. Chișinău str. Miron Costin, 26