



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,

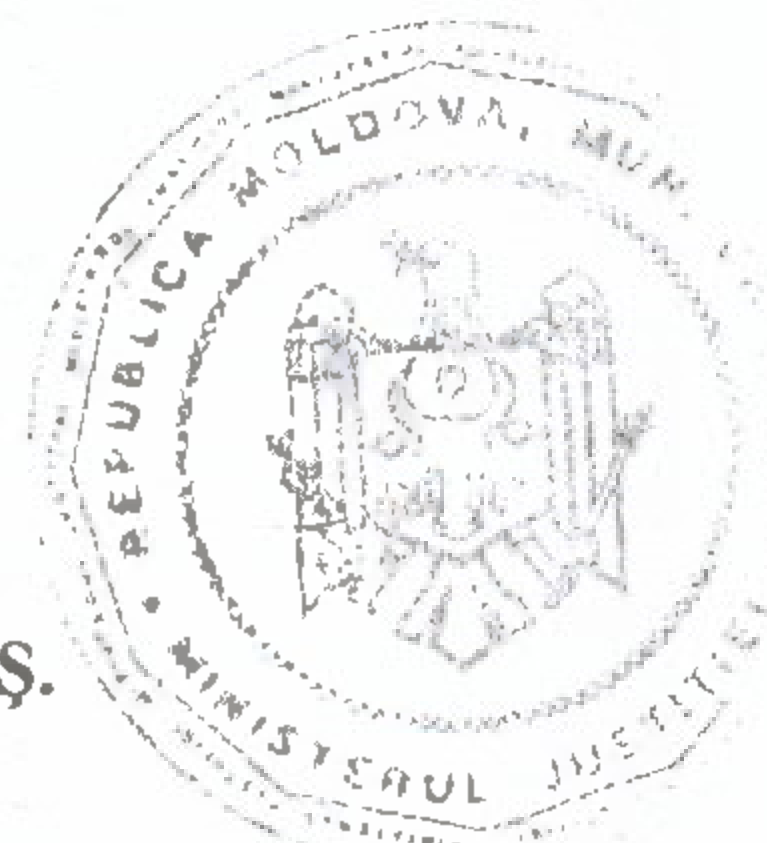
Oleg Efrim

(numele, prenumele)

(semnătura)

003078

MD





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 CULCHIȚCHI
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 Naționala 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 „Bucătar” _____.

[introduceți o descriere succintă a serviciilor]

c) Suma totală a ofertei fără TVA constituie:

255000,00 (două sute cinzeci și cinci 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.**, începând cu data-limită pentru depunerea ofertei, în conformitate cu **FDA4.2.**, va rămâne obligatorie și va putea fi acceptată în orice moment până 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, afiliatii 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

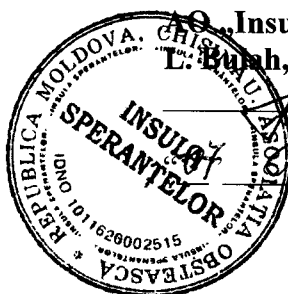
***Cu privire la acreditarea programelor
de formare profesională continuă
din cadrul AO „Insula Speranțelor”***

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
"Insula Speranțelor"
L. Bulah, director
"13" iunie 2017



COORDONAT
Ministerul Muncii, Protecției
Sociale și Familiei al
Republicii Moldova
"13" iunie 2017



COORDONAT
Ministerul Educației al
Republicii Moldova
"16" iunie 2017
nr. 12/15-3049



PROGRAM DE FORMARE PROFESIONALĂ

Ocupația: 512001*; 1013002** Bucătar

Domeniul de formare: formare profesională inițială (calificare profesională)

Numărul total de ore: 720 / 5 luni

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 „Bucătar”

1. Concepția formării profesionale a bucătarului

Programul de formare profesională la profesia „Bucătar” 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 Bucătar (categoria a 5-a) 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, restaurante și alimentație publică.

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.

Conform *Hotărârii Guvernului Republicii Moldova nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică*, unitățile alimentației publice, în funcție de nivelul de

servire a clienților, se clasifică în cinci categorii: lux, superioară, I, II și III. Prezentul program de formare profesională reflectă procesul de pregătire profesională la profesia Bucătar pentru unitățile de alimentație publică de categoria a III-a, a II-a și I-a, care sunt determinate precum:

- unități de alimentație publică de categoria a III-a (cantine, filiale ale cantinelor, bufete și alte unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere, instituțiilor, care deservește muncitorii, funcționarii publici, studenții, elevii școlilor profesionale, instituțiilor de învățământ preuniversitar (grădinițe de copii, creșe);
- unitățile de alimentație publică de categoria a II-a (unități de tip deschis-baruri, cafenele, bodegi, cantine, bufete, cafenele-internet, magazine de articole culinare);
- unitățile de alimentație publică de categoria a I-a (restaurant, cafenea, restaurante amplasate în localurile garilor, hotelurilor, în vagoane-restaurant, nave-acvatice, cafenele-baruri, unități specializate cu grătare, bere, cocktail-baruri, bufete din instituții culturale și sportive).

3. Finalitățile de studii

3.1. Competențe profesionale generale

- respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare,
- respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată,
- asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică,
- aplicarea tehnologiilor specifice domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor,
- întocmirea documentelor specifice domeniului,
- gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului,
- comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

3.2. Competențe specifice

- organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește
- prepararea supelor (bulioanelor)
- pregătirea preparatelor lichide
- prepararea sosurilor și a derivatelor acestora
- prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- prepararea bucatelor din ouă și brânză
- prepararea bucatelor din pește și produse de mare
- prepararea bucatelor din carne și pasăre
- prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde
- prepararea bucatelor dulci și a băuturilor
- pregătirea articolelor din aluat

3.3. Condițiile de realizare a programului

Instituția „Insula Speranțelor” dispune de o bază satisfăcătoare pregătirii bucătarilor: 2 laboratoare pentru „Tehnologia preparării bucatelor și articolelor de cofetărie” (suprafața totală 58,5 m.p.), dotate cu 20 locuri de muncă, 4 plite electrice, 1 cuptor cu microunde, 1 frigider, 2 mașini de spălat vesela, 1 boiler electric, 2 cântare electrice, friteuză electrică, 3 malaxoare, grătar electric, aparat de gătit la vapor, cuptor de copt, 3 mașini de tocat, 4 blendere, seturi de veselă diversă, tacâmuri, ustensile, cântare pentru porționarea produselor mici, chiuvete pentru spălarea veselei și a ustensilelor de lucru, spălarea mâinilor, produselor alimentare, instalații de ventilare etc. și 1 auditoriu (suprafața 53,5 m.p.) pentru ore teoretice, înzestrat cu televizor, tablă portativă, materiale ilustrative, module de instruire, cartele tehnologice., fapt ce permite realizarea obiectivelor educaționale în acest domeniu.

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 arta culinară se desfășoară lucrări practice de laborator și 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.

În cazul în care toate competențele enumerate în standardul profesional sunt susținute cu succes, absolventului i se atribuie calificarea pentru profesia corespunzătoare și i se eliberează certificat.

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

5. Planul de studii pentru formarea profesională „Bucătar”

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total general IT+IP+PP +LI	inclusiv			Total ciclul 1 IT+IP+PP +LI	inclusiv			Total ciclul 2 IT+IP+PP +LI	inclusiv		
			IT	IP	LI		IT	IP	LI		IT	IP	LI
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură	20	18	2		20	18	2					
2.	Prelucrarea primară a legumelor	45	10	15	20	45	10	15	20				
3.	Prepararea supelor	27	10	7	10	17	5	4	8	10	5	3	2
4.	Prepararea sosurilor	18	10	2	6	10	5	1	4	8	5	1	2
5.	Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, paste făinoase, păstăioase și ciuperci	28	15	3	10	20	10	2	8	8	5	1	2
6.	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	20	10	4	6	11	5	2	4	9	5	2	2
7.	Prepararea bucatelor din pește	37	20	7	10	28	15	5	8	9	5	2	2
8.	Prepararea bucatelor din carne	54	30	14	10	40	20	12	8	14	10	2	2
9.	Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde	35	20	5	10	21	10	3	8	14	10	2	2
10.	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	20	10	4	6	11	5	2	4	9	5	2	2
11.	Prepararea produselor din aluat	23	10	4	9	23	10	4	9				
15.	Integrarea profesională	24	5	-	19	24	5	-	19	-			
16.	Competențe comunicative	24	4	-	20	24	4	-	20	-			
	Practica în producție	320		320		200			200	120			
	Consultație	10	10			5	5			5	5		
	Evaluare sumativă	15	10	5		5		5		10	5	5	
Total		720	187	397	136	504	127	257	120	216	60	140	16

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

Procesul de instruire include 2 cicluri:

- Ciclul 1 – formarea competențelor profesionale ale bucătarului pentru întreprinderile de alimentație publică categoria III și II;
- Ciclul 2 – formarea competențelor profesionale ale bucătarului pentru întreprinderile de alimentație publică categoria II și I;

Persoanele care solicită să activeze doar în întreprinderile de alimentație publică de categoria a III-a (cantine, bufete, unități amplasate în cadrul și pe teritoriul întreprinderilor de producere; instituțiilor, care deservesc muncitorii, funcționarii publici, studenții, audienții școlilor profesionale, instituțiilor de învățământ preuniversitar (grădinițe de copii, creșe)), după parcurgerea primului ciclu al studiilor, în scopul consolidării competențelor profesionale formate, vor desfășura practica în producție în cadrul întreprinderilor menționate, în decurs de 4 săptămâni (160 de ore). La revenire după stagiunea practică vor susține examen teoretic sumativ în varianta de calculator și examen practic autentic, cu atribuirea calificării de Bucătar, categoria a 3-a.

Persoanele care doresc să avanseze în plan profesional vor continua studierea ciclului 2, după ce vor urma să treacă stagiunea de practică la întreprinderile de alimentație publică de categoria II și I timp de 6 săptămâni (240 de ore). La revenire vor susține examenul de calificare și li se vor atribui categoria a 4-a de bucătar.

Menționăm, că la nivelul doi pot fi incluse și persoanele care au calificarea de bucătar categoria a 3-a.

/ Directorul cursurilor AO „Insula Speranțelor”
Bulah L.O.

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)	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. 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. 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) .																																																																																																		
4.	Experiența acumulată în domeniul de formare profesională, inclusiv a adulților (de completat informația)	- nr. total de ani de experiență în domeniu – 21 ani: - nr. mediu de persoane instruite anual pentru fiecare meserie/profesie: <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> *inclusiv șomeri ** coafor	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: <table><thead><tr><th>Denumirea profesiei/ cursului</th><th>Rata de angajare %</th></tr></thead><tbody><tr><td>Vânzător</td><td>100</td></tr><tr><td>Cofetar</td><td>100</td></tr><tr><td>Frizer</td><td>83</td></tr><tr><td>Manichiuristă</td><td>96</td></tr><tr><td>Pedichiuristă</td><td>100</td></tr><tr><td>Barman</td><td>100</td></tr><tr><td>Bucătar</td><td>100</td></tr><tr><td>Chelner (ospătar)</td><td>97</td></tr><tr><td>Contabil (6 luni)</td><td>58</td></tr><tr><td>Contabil (1 lună)</td><td>58</td></tr><tr><td>Secretară</td><td>50</td></tr><tr><td>Calculatoare (bazele utilizării calculatorului)</td><td>-</td></tr><tr><td>Management (bazele antreprenoriatului)</td><td>-</td></tr></tbody></table>	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)	-																																																									
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 <i>(de bifat și completat informația, după caz)</i>	☐ 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: <table><thead><tr><th rowspan="2">Nr. d/o</th><th rowspan="2">Denumirea întreprinderii</th><th colspan="5">Numărul de locuri</th></tr><tr><th>Bucătar</th><th>Barman</th><th>Chelner</th><th>Cofetar</th><th>Vânzător</th><th>Secretară</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Restaurantul „Oliva”</td><td>60</td><td>20</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2.</td><td>Cafenea „Muz café”</td><td>50</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>3.</td><td>MuzCafeKaraoke</td><td>50</td><td>20</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>4.</td><td>Muz Cafe&Muzzette</td><td>50</td><td>20</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>5.</td><td>Restaurant, bar „Salat restaurant & Free Flow”</td><td>60</td><td></td><td></td><td>20</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6.</td><td>Restaurant „La Roma”</td><td>20</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>7.</td><td>Restaurantul „Vatra neamului”</td><td>60</td><td></td><td>60</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>8.</td><td>Cafenea ”Miraj”</td><td>16</td><td></td><td>16</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>9.</td><td>Restaurant „Don Cezar”</td><td>30</td><td>30</td><td>30</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Nr. d/o	Denumirea întreprinderii	Numărul de locuri					Bucătar	Barman	Chelner	Cofetar	Vânzător	Secretară	1.	Restaurantul „Oliva”	60	20	20				2.	Cafenea „Muz café”	50						3.	MuzCafeKaraoke	50	20	20				4.	Muz Cafe&Muzzette	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			
Nr. d/o	Denumirea întreprinderii			Numărul de locuri																																																																																		
		Bucătar	Barman	Chelner	Cofetar	Vânzător	Secretară																																																																															
1.	Restaurantul „Oliva”	60	20	20																																																																																		
2.	Cafenea „Muz café”	50																																																																																				
3.	MuzCafeKaraoke	50	20	20																																																																																		
4.	Muz Cafe&Muzzette	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:

	☒ 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 ☐ instituția nu poate asigura cursanții cu spații de cazare pe perioada formării profesionale
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) ☐ instituția nu este dotată și accesibilă pentru formarea profesională a persoanelor cu CES, inclusiv persoane cu dizabilități ☒ 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, dezabilități psihosociale, dizabilități de învățare (dislexie, disgrafie, discalculie), dezabilități intelectuale, sindromul Down, dezabilități 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: Bulah Serghei

Președinte

Ofertantul: Asociația Obștească „Insula Speranțelor”

Adresa: mun. Chișinău str. Miron Costin, 26