

LICEUL TEHNOLOGIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ „TEREZIANUM” SIBIU



ROMANIA



EUROPE-ROMANIA-SIBIU





Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară “Terezianum”



Address: 550081 – Sibiu, no. 18, Postăvarilor St.

tel/fax: 0040- 269-221323

tel: 0040-269-222672, 0040-269-218797

Website: www.terezianum.ro

**Școala noastră are
peste 600 de elevi cu
vrâsta cuprinsă între
14-18 ani**



Școala noastră are următoarele forme de învățământ:

Liceu

Profilul: Resurse naturale și protecția mediului

Specializarea :

- ✓ Tehnician analize produse alimentare
- ✓ Tehnician în industria alimentară

Profilul: Tehnic

Specializarea:

- ✓ Tehnician electromecanic utilaje în industria alimentară

Învățământ profesional

Domeniul: industrie alimentară

Calificarea :

- ✓ Brutar, patiser, preparator produse făinoase
- ✓ Preparator produse din carne și pește

Domeniul :Turism și alimentație

- ✓ Ospătar(chelner),vânzător în unitați de alimentație publică
- ✓ Bucătar
- ✓ Cofetar
- ✓ Lucrător hotelier

Invățământ profesional special cu durata de 4 ani

Domeniul: industrie alimentară

Calificarea:

- ✓ Brutar, patiser,preparator produse făinoase

Invățământ postliceal

Domeniul: industrie alimentară

Specializarea:

- ✓ Tehnician controlul calitatii produselor alimentare
- ✓ Tehnician dietetician

*Instruirea teoretică se
efectuează în cabinete și
laboratoare*



Documentarea se poate face ă biblioteca școlii



Instruirea practică se efectuează în
ateliere școlii și la agenții
economici de profil





Preparate din carne realizate de elevii școlii



Produse de patiserie și panificație realizate în atelierul de panificație - patiserie



Produse obținute în atelierele școlii



Desfacerea produselor se realizează în magazinul școlii



**...participarea cu produse
la diverse expoziții și
evenimente**



Standul școlii la expoziția Sibiu capitală gastronomică europeană



Proiecte internaționale derulate în școală

Period	Project	Type of project	Number	Coordinating organisation	Project Title
2006-2009	Comenius	Comenius School development projects	07-PM-R2-241-SB-BE	Stella Maris	Good Manufacturing Practices and Hazard Analyses Critical Control Points in school restaurants
2008-2010	Comenius	Multilateral	2008-1-IT2-COM06-00181 3	I.P.S.S.A.R. “KAROL WOJTYLA”	Healthful flavours from Europe
2008-2010	Leonardo da Vinci	Partnership	2008-1-BE3-LEO04-00057 11	Stella Maris	Preparation and co-mentorship for European hospitality
2010-2012	Leonardo da Vinci	Partnership	2010-1-BE3-LEO04-02275 14	Stella Maris	Kitchen and restaurant guide for starters
2011-2013	Leonardo da Vinci	Partnership	2011-1-DK1-LEO04-03528 4	Kold College	Food Habits Change - WHY
2013-2015	Leonardo da Vinci	Transfer of Innovation	2013-1-RO1-LEO05-28756	CTIA Terezianum	European Food Safety Training

Proiecte internaționale

- 2006-2009

GMP and HACCP in school restaurants

www.comenius.100webcustomers.com

- 2008-2010

Healthful Flavours from Europe

www.hffe.eu

- 2008-2010

**Preparation and co-metorship for
European Hospitality Training**

<http://preuhotra.leogems.org/>



- 2010-2012

Kitchen and restaurant guide for starters

FB4YOU – www.fb4you.eu

- 2011-2013

Food Habits Change WHY

<http://moodle.koldcollege.dk/>

- 2013-2015

European Food Safety Training

www.efst.eu



Diverse activități extrascolare



Serbarea de Crăciun



Ziua Europei





VĂ AȘTEPTAM!