



De ce să devii Apicultor-Sericicultor

Învățământ profesional de stat, cu durata de 3 ani

Clasă înființată cu susținerea Institutului de Cercetare Dezvoltare pentru Apicultură S.A. (ICDA) din cadrul Asociației Crescătorilor de Albine din România

Beneficii:

- Obținerea unei calificări profesionale certificate (nivel 3 – Apicultor-Sericicultor - Anexa 3 la OMENCȘ Nr. 3684/ 2015), recunoscută la nivel național și european;
- Aprofundarea cunoștințelor din domeniul apicol prin cursuri de specialitate și practică apicolă în stupină;
- Posibilitatea de colaborare și angajare în cadrul Asociației Crescătorilor de Albine din România sau a altor asociații de profil, după finalizarea ciclului de școlarizare, pe baza performanțelor școlare;
- Posibilitatea accesării fondurilor europene după finalizarea ciclului de învățământ pentru înființarea de exploatații apicole, domeniul fiind susținut la nivelul Uniunii Europene prin programe specifice;
- Posibilitatea cazării în căminul colegiului;
- Acordarea unei burse profesionale în valoare de 200 lei, conform prevederilor legale.

Competențe dobândite în școală:

- Perfecționarea pregătirii profesionale;
- Menținerea unui loc de muncă sigur, curat și conform cu normele prevăzute de lege;
- Organizarea locului de muncă în vederea începerii activității;
- Întocmirea planului de venituri și cheltuieli în stupină;
- Întocmirea documentelor specifice în stupină;
- Pregătirea familiilor de albine pentru perioada de iernare;
- Organizarea lucrărilor în stupină;
- Înmulțirea familiilor de albine;
- Asigurarea stării de sănătate a albinelor;
- Recoltarea, condiționarea și valorificarea produselor apicole;
- Îmbunătățirea bazei melifere.

De ce să devii Mecanic Agricol

Clasă înființată în Sistem Profesional Dual, cu sprijinul Asociației Producătorilor și Importatorilor de Mașini Agricole din România -

APIMAR

Beneficii:

- Bursă de stat în valoare de 200 de lei (finanțare MEN)
- Bursă profesională în valoare de minim 200 de lei (finanțată de operatorii economici)
- Cazare, masă și transport la sediul operatorului
- Condiții de pregătire practică de top
- Echipament de protecție
- Materiale de studiu

Elevii fac practică la companii de top din România, în domeniul vânzării și întreținerii utilajelor agricole. Stagiile de practică se vor desfășura pe perioada celor trei ani de studiu, în mod diferențiat. În primul an, elevii vor face practică în atelierele companiilor participante într-un interval de timp de 25% din durata studiilor. Din al doilea an, practica va crește la 60%, iar în al treilea an va ajunge la 75% din timpul total alocat studiilor. Elevii care vor absolvi această școală nu vor mai fi ucenici, ei vor fi mecanici agricoli, iar după 3 ani de școală, vor avea un job asigurat 100%, bine plătit. Elevii care vor absolvi școala profesională de la Colegiul Tehnologic "Viaceslav Harnaj" vor primi, după 3 ani de studiu, o diplomă care va fi valabilă în țară și în străinătate. Ei vor putea decide la care dintre partenerii participanți se vor angaja după absolvire. Găsirea unui loc de muncă este ușoară, specialiștii din domeniu fiind extrem de căutați. După absolvire, cunoștințele dobândite și deprinderile formate facilitează angajarea rapidă.

Oportunități după absolvire:

- Obținerea Atestatului de Mecanic Agricol recunoscut în afara țării.
- Prioritate la angajare la operatorul economic unde s-a efectuat practica.
- Posibilitatea accesării fondurilor europene.

Partenerii noștri:



De ce să devii Tehnician Horticultor?

La finalul clasei a XII-a se obține certificatul de calificare a competențelor profesionale: **Tehnician Horticultor**.

După absolvire vei putea să:

- Organizezi lucrările în horticultură, legumicultură, pomicultură, viticultură;
- Amenajezi spațiile verzi;
- Organizezi lucrările de mecanizare din exploatarea agricolă.

Vei putea ocupa un post de:

- Consultant în agricultură, silvicultură, pescuit (agent agricol);
- Tehnician în domeniul agriculturii (tehnician pedolog);
- Agricultor și lucrător calificat în grădinărit, horticultură și pepiniere (fermier în horticultură);
- Controlor de calitate și degustător de băuturi;
- Operator la mașinile pentru fabricarea produselor alimentare și a altor produse similare (vinificator pivnicer).

Colegiul nostru încheie **parteneriate de practică** cu operatori economici, stagiile de practică având un rol important în buna formare a elevilor noștri în meseria pentru care se pregătesc, ea desfășurându-se la cele mai înalte standarde și fiind o reprezentare fidelă a meseriei alese. Pentru specializarea Tehnician Horticultor, partenerii noștri sunt:



Florăriile Tria's – Lanț de florării, cu o experiență de 20 de ani, Tria's deține 15 magazine proprii, o puternică rețea de dealeri la nivel național și seră proprie.



FABRICA DE PLANTE

Serele Căciulați, floriști cu experiență, producători de flori de grădină și de balcon, dispun de o gamă largă de culori, în special pentru mușcate și petunii.



Afacere deținută de Marius Viorel Roman, absolvent al Colegiului nostru, Pepinierele Roman oferă o varietate mare de plante, de la pomi și arbuști fructiferi, până la plante ornamentale și viță de vie.



Ca absolvent poți urma cursurile universitare de specialitate la:

Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară, instituție care ne este și partener de practică cu tradiție.



De ce să devii Tehnician în Administrație...

La finalul clasei a XII-a poți să obții certificatul de calificare a competențelor profesionale, nivel 4 de calificare: Tehnician în Administrație.

Este meseria potrivită pentru tine, dacă te interesează:

- Să fii promotorul imaginii instituției sau firmei la care lucrezi;
- Să desfășori activități cu publicul;
- Să organizezi protocolul pentru diferite evenimente;
- Să gestionezi corespondența instituțiilor sau a firmei;
- Să întocmești situații administrativ-financiare;
- Să consiliezi directorul în activitățile sale;
- Să utilizezi calculatorul în activitățile de birou.

Ce job poți avea?

- Secretar sau asistent manager;
- Referent specialitate;
- Funcționar administrativ;
- Funcționar în serviciul cu publicul;
- Operator la ghișeu;
- Funcționar în serviciile de informare.

Evoluția în carieră

- Învățământ postliceal – calificările: asistent de gestiune, funcționar bancar, agent fiscal, agent vamal.
- Învățământ superior – **Facultatea de Științe Economice**, specializările: Contabilitate și informatică de gestiune, Finanțe bănci, Informatică economică, Management, Marketing.
- Învățământ superior – **Facultatea de Științe Juridice și Administrative**
- Învățământ superior – **Facultatea de Sociologie și Asistență socială**

De ce să alegi să devii Tehnician în Gastronomie

La finalul clasei a XII-a se obține certificatul de calificare a competențelor profesionale nivel 4: Tehnician în gastronomie.

La locul de muncă, ca tehnician în gastronomie poți avea următoarele îndatoriri:

- Să determini prețul pentru mâncare gătită;
- Să stabilești meniul;
- Să comanzi, să recepționezi și să verifici ingredientele care intră în compoziția preparatelor culinare;
- Să pregătești mâncarea în conformitate cu rețetele date;
- Să aranjezi cât mai estetic mâncarea în farfurie, înainte de a fi servită;
- Să servești mâncarea (uneori);
- Să propui rețete proprii;
- Să te documentezi și să propui noi rețete din gastronomia universală.

Vei fi încurajat să îți deschizi propria afacere, prin firme de exercițiu, în cadrul căreia vei învăța să:

- Desfășori activități specifice unei companii din sectorul serviciilor;
- Să pui la cale strategii;
- Să elaborezi oferta de produse și servicii a întreprinderii;
- Să ții evidența contabilă;
- Să determini eficiența economico-financiară a firmei.

După ce finalizezi clasa a XII-a la profilul servicii din cadrul colegiului nostru ai, totodată, posibilitatea de a urma o facultate, fie în țară, fie în străinătate, într-unul dintre domeniile: economie, turism, comerț sau servicii.

Colegiul nostru încheie **parteneriate de practică** cu operatori economici, stagiile de practică având un rol important în buna formare a elevilor noștri în meseria pentru care se pregătesc, ea desfășurându-se la cele mai înalte standarde și fiind o reprezentare fidelă a meseriei alese. Pentru specializarea Tehnician în Gastronomie, ca elev, vei lucra în bucătăriile din cadrul diverselor restaurante sau hoteluri, pe care le avem ca parteneri, din grupul **City Grill**:



De ce să devii Tehnician pentru animale de companie

La finalul clasei a XII-a se obține certificatul de calificare a competențelor profesionale, nivel 4 de calificare: Tehnician pentru Animale de Companie.

Desfășurarea activităților în cabinetul veterinar, competențe dobândite după absolvire:

- Asistă medicul veterinar în timpul examinării și în timpul operațiilor chirurgicale efectuate;
- Examinează starea de sănătate a animalelor domestice mici (câini, pisici, porci de Guineea, etc)
- Diagnostichează bolile;
- Vaccinează animalele;
- Supraveghează fertilizarea animalelor;
- Consiliază cu privire la creșterea animalelor;
- Prestează activități care să asigure funcționarea în bune condiții a unui cabinet veterinar (administrarea, comanda medicamentelor și a altor materiale medicale, a instrumentarului, etc)



Absolvenții pot urma cursuri universitare de specialitate la Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară

Colegiul nostru încheie **parteneriate de practică** cu operatori economici, în acest caz, cabinete veterinare, stagiile de practică având un rol important în buna formare a elevilor noștri în meseria pentru care se pregătesc, ea desfășurându-se la cele mai înalte standarde și fiind o reprezentare fidelă a meseriei alese. Pentru specializarea **Tehnician pentru Animale de Companie**, ca elev, vei lucra în cadrul unuia dintre cabinetele de medicină veterinară, pe care le avem ca parteneri, alături de medici veterinari pregătiți, dispuși să te ajute să devii un bun profesionist. Cabinetele cu care avem contract sunt:

- S.C. Aviației Vet
- S.C. Trick Vet SRL
- Cabinet individual Cușai Dan
- S.C.Daisy Vet SRL
- S.C. Miuța SRL
- S.C. Crocovet
- S.C. My Sweet Vet SRL