

**Criterii obligatorii**  
**privind încadrarea cu personal, pregătirea profesională în structuri de primire turistice cu funcțiuni de cazare și**  
**alimentație publică**

I. Persoana care asigură conducerea operativă a structurii de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică trebuie să fie angajată cu contract individual de muncă, înregistrat în registrul de evidență a angajaților, cu excepția cazurilor în care conducerea operativă este asigurată de unul dintre asociați sau acționari care deține documentele de calificare conform punctului 1 din tabelul de mai jos.

Criterii obligatorii	Hoteluri, moteluri					Cabane, campinguri				Restaurante si baruri					Baruri de noapte	
	stele					stele				stele					stele	
	5	4	3	2	1	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4
1. Persoana care asigură conducerea operativă a structurii de primire turistice trebuie să detină <sup>*)</sup> : certificat de absolvire a unui curs de formare managerială în domeniu, organizat de un furnizor de formare profesională autorizat / diplomă de licență sau masterat privind absolvirea cursurilor universitare în domeniul turismului/brevet de turism, specific funcției.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	-	-	-	-
2. Cel puțin o persoana din conducerea operativa a unei structuri de primire turistice trebuie sa faca dovada absolvirii	x	x	x	-	-	x	x	-	-	x	x	x	-	-	-	-

a unui program de pregătire în domeniul calitatii serviciilor turistice, realizat de un furnizor de formare profesională autorizat, cu activitate reprezentativă în acest sector (care să poată face dovada unor preocupări în domeniul calitatii serviciilor turistice cel puțin în ultimii 3 ani).																	
*)Campingurile și satele de vacanță cu o capacitate de cazare sub 100 de locuri, precum și unitățile de alimentație sub 50 de locuri la mese, se exceptează																	
3. Personalul din recepție trebuie să fie calificat **) în proporție de...%	100	90	80	50	50	100	50	50	50	-	-	-	-	-	-	-	-
**)Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale																	
4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de cel puțin...%	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	80	60	40	40	80	60	
5. Șef de recepție la unitățile cu mai mult de 50 de camere	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Guvernanta la unitățile cu mai mult de 50 de camere	X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7. Șef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-
8. Somelier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-	-
9. Barman preparator	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	X	X	
10. Bucătar ***)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	-	-	-
11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ***)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-	-

*** <sup>)</sup> Se exceptează barurile																	
12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate la un interval de maximum 3 ani de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor cursuri de perfecționare de scurtă durată	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x