SIMPOZION JUDEȚEAN „ARTA DE A FI GAZDĂ”
Ediția a XVI-a

Avizat,
Inspector școlar
prof. Steluța POSTOLICĂ

Aprobat,
Inspector Școlar General al I.S.J. Neamț,
Prof. Ionuț-Liviu CIOCOI

REGULAMENT DE PARTICIPARE
Simpozion Județean „Arta de a fi gazdă”, ediția a XVI-a
Etapa finală: 14 mai 2026

Argument

Simpozionul județean „Arta de a fi gazdă” are ca obiectiv dezvoltarea competențelor elevilor în domenii esențiale precum gastronomia tradițională, turismul și serviciile, punând accent pe valorificarea patrimoniului cultural și natural al României. Titlul proiectului, *„Arta de a fi gazdă”*, simbolizează capacitatea de a crea o experiență autentică și memorabilă pentru oaspeți, fie prin intermediul preparatelor culinare specifice unei regiuni, fie prin promovarea unor destinații turistice atractive.

Conceptul îmbină tradiția, creativitatea și profesionalismul, promovând ideea că o adevărată „gazdă” nu doar primește vizitatori, ci le oferă o poveste, o emoție și o conexiune culturală.

România dispune de un patrimoniu gastronomic și turistic valoros, însă insuficient promovat. Prin acest proiect, elevii au oportunitatea de a explora și valorifica tradițiile locale, dezvoltând în același timp competențe practice, lingvistice și antreprenoriale. De asemenea, cadrele didactice implicate contribuie activ la formarea unei generații inovatoare, pregătite să răspundă cerințelor actuale din domeniul turismului și al serviciilor.

Scopul proiectului

Scopul principal al proiectului este de a dezvolta competențele profesionale, lingvistice și culturale ale elevilor, prin activități practice și interdisciplinare, care pun în valoare tradițiile românești integrate într-un context internațional. Prin derularea acestui proiect, evidențiem importanța contextualizării practice a noțiunilor teoretice dobândite în cadrul activităților școlare, concomitent cu sublinierea necesității aproprierii, în rândul elevilor participanți, a unei paradigme culturale în care tradiția și modernitatea conlucrează.

Proiectul urmărește:

- ✓ dezvoltarea abilităților elevilor de a crea și promova experiențe turistice și culinare bazate pe specificul românesc;
- ✓ încurajarea profesorilor să inoveze în procesul de predare și să contribuie la modernizarea educației în domeniul turismului și serviciilor;
- ✓ valorificarea tradițiilor locale/regionale/naționale ca mijloc de consolidare a identității culturale și profesionale.

Condiții de participare

Pentru elevi:

- ✓ Pot participa elevi înscriși în licee sau școli profesionale din domeniul Turism și alimentație publică, precum și din alte domenii conexe;

- ✓ Elevii trebuie să manifeste interes și disponibilitate pentru participarea la toate activitățile planificate în cadrul celor trei subsecțiuni;
- ✓ Este recomandată deținerea unor competențe minime de comunicare în limba engleză, necesare pentru realizarea ofertei turistice (subsecțiunea 1.3).

Pentru profesori:

- ✓ Profesorii participanți trebuie să predea discipline din domeniile turismului, alimentației publice, limbilor străine sau alte materii conexe;
- ✓ Cadrele didactice trebuie să fie disponibile pentru coordonarea elevilor **și** implicarea în activități practice și educative;
- ✓ Profesorii pot contribui la realizarea revistei online a simpozionului, destinată promovării rezultatelor și bunelor practici.

Probe de concurs

Secțiunea I. Secțiuni pentru elevi:

Subsecțiunea 1.1. ***„Tradiția reînviată – arta gătitului la ceaun în viziunea tinerilor"- Tocană țărănească din carne și legume - participare directă***

Subsecțiunea 1.2. ***România de poveste – destinații de vis***

Subsecțiunea 1.3. ***Exploring Romania***

Secțiunea II. Inovare-dezvoltare în turism și servicii, secțiune pentru profesori:

Secțiune de comunicări științifice cu tema: **Inovare-dezvoltare în turism și servicii:** exemple de bună practică la activitățile la clasă cât și activități extrașcolare, resurse educaționale deschise, proiecte și programe educative, etc.

SECȚIUNEA I. SECȚIUNEA PENTRU ELEVI

Subsecțiunea 1.1 – „Tradiția reînviată – arta gătitului la ceaun în viziunea tinerilor"
Preparat impus: *Tocană țărănească din carne și legume* – participare directă

Participă echipe formate din maximum **5 elevi** (domeniul Turism și alimentație sau alte domenii conexe) din școlile partenere.

Fiecare echipă va realiza preparatul în prezența juriului, utilizând vasele, ustensilele și materiile prime aduse de participanți.

Fiecare echipă va prezenta: fișa tehnologică a preparatului, cu ingredientele și etapele de preparare; preparatul final, însoțit de o scurtă prezentare orală susținută de un reprezentant al echipei.

Pentru a evidenția diversitatea și bogăția gastronomiei românești, fiecare echipă, pe lângă preparatul principal gătit la ceaun, poate aduce la stand un preparat suplimentar (gustare, garnitură sau desert tradițional), sau un produs reinterpretat într-o manieră creativă, care respectă însă specificul tradițional. Aceste preparate suplimentare pot fi pregătite anterior concursului și prezentate estetic, cu accent pe povestea, originea și valoarea culturală a rețetei. Standurile vor fi decorate în stil tradițional, folosind ștergare brodate, vase din lut, țesături și obiecte decorative locale, pentru a crea o atmosferă autentică și ospitalieră.

Persoanele de contact:

prof. Toboșaru Cristina	0749 609 393
prof. Aciocîrlănoaei Geta	0744 911 159
prof. Stoica Mihaela	0742 399 585
prof. Răcheru Roxana	0722 647 021
prof. Niculescu-Oglinzanu Eugenia Coca	0744 127 104

Criteriile de evaluare pentru subsecțiunea 1.1.- ***„Tradiția reînviată – arta gătitului la ceaun în viziunea tinerilor"*** **– Tocană țărănească din carne și legume**

- **Autenticitatea preparatului (0–10 puncte)**: respectarea rețetei tradiționale, folosirea ingredientelor specifice zonei și tehnici corecte de gătit la ceaun;
- **Tehnica de preparare (0-30 puncte)**: abilități în utilizarea instrumentelor de gătit la foc deschis, respectarea timpilor de preparare și a normelor de siguranță alimentară;
- **Gustul și aroma (0–30 puncte)**: echilibrul gusturilor, aromele distinctive ale bucătăriei, textura și consistența preparatului;
- **Prezentarea preparatului (0–20 puncte)**: aspectul vizual, modul de aranjare, curățenia, estetica standului și integrarea decorului tradițional.
- **Originalitatea (0–10 puncte)**: creativitatea echipei în reinterpretarea tradiției, povestea preparatului și modul de prezentare.

Condiții de participare:

- Echipele își vor confirma participarea completând, până la data de **10.05.2026, ora 16:00**, formularul online de înscriere: https://forms.gle/qd79HGsVjwtwevFP7
- Elevii vor fi însoțiți de un cadru didactic de specialitate;
- Jurizarea și premierea vor avea loc în ziua concursului;
- Se vor acorda premiile I, II, III, mențiuni, premii speciale și diplome de participare tuturor elevilor;
- Cadrele didactice coordonatoare vor primi diplome și adeverințe de participare;
- Participarea la această categorie este directă;
- Nu se admit contestații;
- Organizatorii își rezervă dreptul de a exclude din concurs participanții care nu respectă regulamentul, normele de conduită și disciplina competiției.

Subsecțiunea 1.2. „România de poveste – destinații de vis" - participare directă

Subsecțiunea *„România de poveste – destinații de vis"* se desfășoară sub formă de concurs, prin participarea directă a elevilor și cadrelor didactice interesate. La această secțiune pot participa elevi din învățământul liceal și gimnazial care manifestă interes pentru promovarea tradițiilor românești, a valorilor culturale și a potențialului turistic național.

Participanții (grupe de maximum 5 elevi) vor promova o regiune sau o zonă turistică din România, evidențiind elementele de autenticitate: tradiții culinare, obiceiuri și port popular, cultură proprie, stil arhitectural, manifestări culturale, credințe, limbă și particularități locale).

Proiectele vor fi prezentate sub forma tematică **„Trei zile de poveste în ....."**
Pentru promovarea obiectivelor turistice, elevii pot utiliza o gamă variată de aplicații și instrumente digitale moderne, adaptate viziunii creative a fiecărui grup. Pe lângă prezentările realizate în PowerPoint sau materialele video clasice, aceștia pot crea postere, broșuri și prezentări interactive folosind platforme precum **Canva**, **Genially**, **Prezi** sau **Visme**. De asemenea, pot realiza **tururi virtuale și hărți personalizate** cu ajutorul aplicațiilor **Google Earth**, **Google My Maps** sau**Thinglink**, ori pot concepe **clipuri de promovare** utilizând **CapCut**, **Clipchamp** sau **Powtoon**. Pentru o abordare inovatoare, elevii pot dezvolta **mini-site-uri de promovare turistică** prin **Google Sites** sau **Wix**, ori pot integra elemente de **realitate virtuală și augmentată** prin aplicații precum **CoSpaces EDU** sau **Metaverse Studio**.

Utilizarea acestor instrumente contribuie la dezvoltarea competențelor digitale, a spiritului creativ și a capacității de promovare modernă a patrimoniului turistic național.

Timp alocat pentru prezentare: 10-15 min.

Persoanele de contact:

prof. Niculescu-Oglinzanu Eugenia Coca	0744 127 104
prof. Olariu Mihaela	0740 844 146
prof. Andrușcă Andreea-Oana	0743 101 787

Criteriile de evaluare pentru subsecțiunea 1.2. **„România de poveste – destinații de vis"** - participare directă

Se vor elabora fișe de evaluare, care vor cuprinde criterii precum:

- *Creativitatea programului turistic (0-25 puncte)*: inovația și unicitatea programului propus, integrarea unor elemente autentice și tradiționale în program (ex. meșteșuguri, obiceiuri, gastronomie, evenimente tradiționale), diversitatea activităților incluse (vizite la obiective culturale, participarea la evenimente etc.);
- *Relevanța și impactul turistic (0-25 puncte)*: capacitatea programului de a atrage turiști din diverse colțuri ale lumii, posibilitatea de a promova și conserva tradițiile locale prin turism, accesibilitatea programului pentru diverse grupuri de turiști (familie, tineri, seniori, etc.);
- *Documentare și detaliile tehnice (0-20 puncte):* precizia și calitatea informațiilor furnizate (ex. descrierea obiectivelor turistice, activităților, tradițiilor, facilităților), claritatea și coerența itinerarului, detalierea transportului, cazării și altor aspecte logisitice.
- *Originalitatea propunerii (0-20 puncte)*: abordarea originală a promovării autenticității românești (ex. integrarea unor aspecte mai puțin cunoscute ale tradiției), modul în care programul scoate în evidență elemente inedite ale culturii locale.
- *Prezentarea programului (0-10 puncte)*: claritatea și impactul vizual al prezentării (broșură, video, website, etc.), limba și stilul de redactare – corectitudine, coerență, atractivitate pentru publicul țintă.

Condiții de participare:

- Echipele își vor confirma participarea până pe data de **10.05.2026, ora 16.00**, completând formularul de înscriere https://forms.gle/qd79HGsVjwtwevFP7
- Elevii vor fi însoțiți de către un cadru didactic coordonator;
- Jurizarea și premierea se vor face în ziua concursului. Se vor acorda premiile I, II, III, mențiune/ premii speciale și diplome de participare tuturor elevilor;
- Cadrele didactice vor primi diplomă și adeverință de participare în cadrul proiectului;
- Nu se admit contestații;
- Juriul este format din profesori de specialitate, reprezentanți ai agenților economici locali, un reprezentant al Inspectoratului Școlar Județean Neamț și un director al Colegiului Tehnic „Ion Creangă" Târgu-Neamț.

Subsecțiunea 1.3. Exploring Romania – participare directă

Această subsecțiune se va desfășura sub formă de concurs, prin participarea directă a elevilor de liceu și a elevilor de gimnaziu interesați de promovarea turismului în limba engleză precum și a cadrelor didactice coordonatoare. Participanții vor crea o ofertă turistică completă, care să fie destinată străinilor, folosind limba engleză. Participanții vor realiza o ofertă turistică complete, redactată în limba engleză. Pachetul touristic va include informații despre: destinațiile de vizitat, activitățile și excerienţele disponibile, opțiunile de cazare și gastronomie, modalități de petrecere a timpului liber.

Echipele (maximum 5 elevi) vor proveni din unitățile școlare partenere.

Pentru prezentarea ofertei turistice elevii pot utiliza o gamă variată de aplicații și instrumente digitale moderne, adaptate viziunii creative a fiecărui grup. Pe lângă prezentările realizate în PowerPoint sau materialele video clasice, aceștia pot crea postere, broșuri și prezentări interactive folosind platforme precum **Canva**, **Genially**, **Prezi** sau **Visme**. De asemenea, pot realiza **tururi virtuale și hărți personalizate** cu ajutorul aplicațiilor **Google Earth**, **Google My Maps** sau**Thinglink**, ori pot concepe **clipuri de promovare** utilizând **CapCut**, **Clipchamp** sau **Powtoon**. Pentru o abordare inovatoare, elevii pot dezvolta **mini-site-uri de promovare turistică** prin **Google Sites** sau **Wix**, ori pot integra elemente de **realitate virtuală și augmentată** prin aplicații precum **CoSpaces EDU** sau **Metaverse Studio**.

Utilizarea acestor instrumente contribuie la dezvoltarea competențelor digitale, a spiritului creativ și a capacității de promovare modernă a destinațiilor turistice.

Timp alocat pentru prezentare: 10-15 minute.

Persoane de contact:

prof. Boghean Ana Alis	0744 575 337
prof. Andrușcă Andreea	0743 101 787
prof. Niculescu - Oglinzanu Eugenia Coca	0744 127 104

Criterii de evaluare pentru subsecțiunea 1.3. **Exploring Romania – participare directă**

Se vor elabora fișe de evaluare care vor cuprinde criterii, precum:

- *Claritatea și corectitudinea limbii engleze (0-30 puncte)*: acuratețea gramaticală și lexicală, fluența și profesionalismul exprimării în limba engleză;
- *Atractivitatea ofertei turistice (0-25 puncte)*: modalul de prezentare, originalitatea destinației, interesul stârnit pentru cultura și tradițiile locale.
- *Diversitatea și relevanța conținutului (0-20 puncte)*: varietatea activităților (tururi, degustări, experiențe autentice), adaptatea pachetului la diferite tipuri de turiști.
- *Prezentarea grafică și materialele promoționale (0-15 puncte)*: aspect visual, claritatea imaginilor, structurarea clară a informației.
- *Impactul și potențialul turistic (0-10 puncte)*: capacitatea ofertei de a promova imaginea pozitivă și autentică a destinației de călătorie.

Condiții de participare:

- Echipele își vor confirma participarea până la **10.05.2026, ora 16.00**, completând formularul https://forms.gle/qd79HGsVjwtwevFP7
- Elevii vor fi însoțiți de un cadru didactic coordonator;
- Jurizarea și premierea se vor desfășura în ziua concursului (premiile I, II, III, mențiuni și diplome de participare);
- Cadrele didactice vor primi diplomă și adeverință de participare la activitățile proiectului;
- Nu se admit contestații.
- Juriul va fi format din profesori de specialitate, reprezentanți ai agenților economici locali, un reprezentant al Inspectoratului Școlar Județean Neamț și conducerea Colegiului Tehnic „Ion Creangă" Târgu-Neamț.

Secțiunea II Inovare- dezvoltare în turism și servicii

Această secțiune are ca scop promovarea ideilor și exemplelor de bună practică din domeniul turismului și al serviciilor, reflectând creativitatea, inovația și spiritul de inițiativă al cadrelor didactice și elevilor implicați.

În paginile următoarei ediții a revistei vor fi publicate rețetele preparatelor culinare realizate în cadrul concursului „Tradiția reînviată – arta gătitului la ceaun în viziunea tinerilor", precum și ofertele turistice și destinațiile promovate în activitățile „România de poveste – destinații de vis" și „Exploring Romania". Astfel, revista va deveni o veritabilă platformă de valorificare a creativității, tradiției și inovării în turism și gastronomie, promovând rezultatele proiectului la nivel local și regional.

Secțiune de comunicări științifice:

Tema: *„Inovare și dezvoltare în turism și servicii – exemple de bună practică"*

Lucrările pot include:

- exemple de bune practici din activitățile la clasă și extrașcolare;
- resurse educaționale deschise (RED);
- proiecte și programe educative;
- activități inovatoare de promovare a turismului, gastronomiei și patrimoniului național.

Aspecte tehnico- științifice ale lucrărilor:

Vor fi selectate doar lucrările care vizează teme de actualitate, cu un grad ridicat de interes, originale, bazate pe experiențe proprii și care respectă legislația privind drepturile de autor.

Cerințe tehnice de redactare a lucrărilor:

- maxim 3 pagini în format A4;
- redactare în Microsoft Word, font Times New Roman, corp 12, cu diacritice, spațiere la 1,5 rânduri, aliniere stânga- dreapta (Justify), margini de 2 cm, fotografii inserate în text;
- TITLUL scris cu majuscule, centrat;
- sub titlu (aliniere la dreapta, italic), vor fi menționate: prenumele și numele autorului, unitatea de învățământ;
- bibliografie obligatoriu (autor, titlu, editură, localitate, an);
- Fișierul se salvează cu denumirea: Nume_Prenume_Titlu.pdf;
- Lucrările se încarcă până la 10.05.2026, ora 16^{00}, la linkul https://forms.gle/yqzfgAoUwMmmR3mEA
- Responsabilitatea pentru conținut aparține participanților;
- Lucrările selectate vor fi cuprinse într-un volum electronic, cu ISSN, ce va reuni cele mai valoroase contribuții privind inovarea și dezvoltarea în turism, alimentație publică și servicii educaționale.

Informații generale privind participarea:

Nu se percepe taxă de participare

Se acordă participanților:

- Adeverință de publicare a articolului în cadrul Simpozionului Județean;
- Adeverință de participare la Simpozion Județean;
- Revista Simpozionului, în format pdf.

Documentele proiectului – fișa de înscriere, formularul de parteneriat și regulamentul complet – vor fi disponibile pe site-ul școlii organizatoare, Colegiul Tehnic „Ion Creangă", Târgu-Neamț, jud. Neamț: www.ctic.ro, precum și pe site-ul Inspectoratului Școlar Județean Neamț: www.isjneamt.ro

Toţi concurenţii şi profesorii coordonatori vor primi diplome de participare, iar pentru fiecare secţiune a simpozionului va fi desemnat un juriu specializat, care va evalua activităţile elevilor în baza criteriilor stabilite.

Finalitatea proiectului

- Fiecare participant la **Simpozionul Județean „Arta de a fi gazdă”** va primi o diplomă de participare;
- Ocupanții locurilor **I, II și III** la secțiunile de concurs vor fi recompensați cu **diplome de premiu**;
- Profesorii coordonatori ai elevilor vor primi **adeverințe de participare**;
- Se vor realiza **postări foto** pe site-urile de specialitate și rețelele educaționale;
- Articolele și rezultatele vor fi **promovate în presa locală**.

ECHIPA DE IMPLEMENTARE A PROIECTULUI

COORDONATORII PROIECTULUI:

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN NEAMȚ
Inspector Școlar General,
Prof. Ionuț-Liviu CIOCOIU
Inspectori Școlari,
Prof. Steluța POSTOLICĂ
Prof. Cristina ALBU-IACOB

COLEGIUL TEHNIC „ION CREANGĂ” TÂRGU-NEAMȚ
Director,
Prof. Mariana MUNTEAN

dir. adj. Pavel Daniela
dir. adj. Solomia Mihaela
dir. adj. Toma Mihaela
prof. Niculescu-Oglinzanu Eugenia-Coca
prof. Axinte Mihaela, consilier educativ
prof. Apetrei Gheorghe
prof. Olariu Mihaela
prof. Boghean Ana Alis
prof. Andrușcă Andreea

MEMBRI AI ECHIPEI DE PROIECT:

Prof. Aciocârlănoaei Geta
Prof. Toboșaru Cristina
Prof. Stoica Mihaela
Prof. Răcheru Roxana
Prof. Mihu Georgiana
Prof. Barna Claudia
Laborant Cojocariu Liliana
Laborant Catană Gabriela
Secretar Ion Vasilica
Administrator Boghean Sorin
Informatician Guşavan Andrei
Informatician Atomei Constantin