



De ce să alegi Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau", Brănești?

Ofertă educațională perfect adaptată nevoilor actuale ale pieței muncii

● **Învățământ tehnic și profesional de calitate, într-o unitate școlară modernă, dotată conform ultimelor standarde educaționale, o cantină echipată cu utilaje de ultimă generație și un cămin unde, imediat ce se găsesc sursele de finanțare, încep lucrările de modernizare și consolidare**

"Dragă elev de clasa a VIII-a, din drag pentru tine am ales cu grijă cele mai căutate specializări pe piața muncii. Alături de noi, POȚI deveni ceea ce vrei să fii! VINO în familia Liceului Tehnologic "Cezar Nicolau", Brănești! Ți-am stârnit curiozitatea? Te aștept, pentru detalii la numărul de telefon: 0763.687.914", acesta este mesajul transmis viitorilor absolvenți de clasa a VIII-a, fără lipsă de modestie, pentru că nu este cazul (și vă vom detalia mai jos) de către directorul liceului "Cezar Nicolau", Marinela Culea.

Carmen ISTRATE

Liceul Tehnologic "Cezar Nicolau" din Brănești nu mai are nevoie de nicio prezentare, instituția de învățământ fiind, din punct de vedere al dotărilor și al serviciilor educaționale oferite, una de top în județul Ilfov și nu numai. Liceul și-a propus să contribuie la dezvoltarea unui învățământ profesional și tehnic de calitate, atractiv, care oferă șanse egale de dezvoltare personală și profesională fiecărui elev, astfel încât acesta să poată ocupa un loc de muncă și să-și continue pregătirea de-a lungul întregii vieți, să poată contribui - ca absolvent de învățământ profesional și tehnic - la dezvoltarea economică a comunității sale. Pentru aceasta, școala, împreună cu partenerii săi sociali, a creat condiții propice unei bune

formări a elevilor, acumulara de competențe profesionale, care să le permită absolvenților integrarea pe piața muncii din România, dar și pe piața muncii internațională.

LICEU, cursuri de zi - ofertă educațională

Vorbim despre a învăța în singurul liceu acreditat ERASMUS VET 2021-2027 din Ilfov, liceu parte a rețelei de Școli-Ambasador ale Parlamentului European, unitate școlară care oferă lunar "bani de liceu" - în valoare de 250 de lei, burse de merit, burse de studii sau burse sociale, un liceu care dă posibilitatea oricărui elev de a fi parte în proiecte naționale și în parteneriate cu țări din



UE, în vederea efectuării practicii de specialitate; un liceu care certifică competențele profesionale ale absolvenților săi! Pentru anul școlar 2021-2021, au fost aprobate 3 clase de liceu, astfel:

Calificare profesională: Tehnician veterinar - 24 locuri,
Profil: Resurse naturale și protecția mediului
Domeniul: Agricultură

Ce înveți aici?
Să asiste medicul veterinar în timpul examinării animalelor domestice mici (câini, pisici, porci de Guinea etc.), animalelor mari (cai, vaci, porci) sau în timpul operațiilor chirurgicale (ajută la fixarea oaselor, punerea de atele, efectuezi proceduri medicale minore, vaccinezi animalele, etc.). Inveți să supraveghezi fertilizarea animalelor, ajută la fătat, în cazul animalelor mari (vacă, iepce etc.), asigură buna funcționare a unui cabinet veterinar.
Ce job poți să ai?
Acela de tehnician veterinar în ferme de animale, exploatații piscicole, herghelii, cabinete, clinici și spitale veterinare. Sau, îți poți continua studiile în universități sau în școli postliceale.

Calificare profesională: Tehnician în agroturism - 24 locuri,
Profil: Resurse naturale și protecția mediului
Domeniul: Agricultură

Ce înveți aici?
Să organizezi și să planifici activitățile dintr-o pensiune turistică. Amenajezi structurile de primire turistică, conform standardelor în vigoare, oferi servicii turistice de calitate și comunică eficient cu turiștii. Promovezi imaginea pensiunii și tradițiile specifice zonei și coordonezi activitățile din ferma agroturistică (cultivarea plantelor, creșterea animalelor, protecția mediului, obținerea produselor tradiționale).
Ce job poți să ai?
Acela de tehnician în pensiuni turistice și agroturistice, administrator de pensiune turistică rurală și/sau urbană, agent în centre de informare turistică sau organizator activitate turism.

ȘCOALA PROFESIONALĂ - oferta educațională

Dacă alegi să studiezi la școala profesională, în cadrul Liceului Tehnologic "Cezar Nicolau", alegi să înveți, așa cum arătam anterior, în singura instituție de învățământ din județul Ilfov acreditată ERASMUS VET 2021-2027, liceu parte din rețeaua de Școli-

Ambasador ale Parlamentului European și, de asemenea, în acest caz poți beneficia de o bursă lunară în valoare de 200 lei, de bursă suplimentară oferită de operatorul economic în funcție de rezultate școlare, de burse de studiu, de merit sau de burse sociale. Și, nu în ultimul rând, elevii au oportunitatea de a fi parte în proiecte naționale și în parteneriate cu țări UE, în vede-



rea efectuării practicii de specialitate. La fel ca și în cazul absolvenților de liceu, se acordă, la finalul anilor de studii, certificate de competențe profesionale.

Lucrător în agroturism - 24 locuri, Domeniul: Agricultură

Ce înveți?

Să pregătești o pensiune pentru primirea clienților, să efectuezi primirea acestora, să realizezi pregătirea și servirea preparatelor culinare și a băuturilor, să comunici eficient cu turiștii și să asiguri securitatea lor și a bunurilor, să efectuezi lucrări de cultivare a plantelor și creșterea a animalelor sau să amenajezi și să decorezi pensiunea și spațiile exterioare.

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi instruirea practică în pensiuni agroturistice și exploatații agricole. Poți participa la stagii de pregătire practică în străinătate, finanțate prin proiecte Erasmus+, obținând certificatul "Europass", participi la seminarii, târguri și expoziții din domeniul agricol și turism, obții permisul de conducere - categoria B și ai posibilitatea de angajare rapidă la partenerii unde efectuezi practica!

Ce job poți avea?

Lucrător în pensiuni turistice rurale și agroturistice sau lucrător calificat în exploatații agricole vegetale și/ sau de animale.



Calificare profesională: Tehnician în activități economice - 24 locuri,
Profil: Servicii
Domeniul: Economic

Ce înveți aici?

Să organizezi și să conduci contabilitatea unei firme. Întocmești documentele contabile cerute de Legea contabilității, folosești programele informatice de contabilitate, întocmești situații financiare și le analizezi folosind cunoștințele de marketing și statistică, calculezi indicatori economico-financiar și identifice cele mai bune surse de finanțare pentru societatea în care lucrezi, utilizezi bilanțul contabil pentru informarea și previzionarea activității și negociezi și închei contracte economice cu furnizorii.

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi stagii de pregătire practică la agenți economici, în domeniul producției, comercial, bancar, financiar, asigurări. Înțelegi viața unei societăți comerciale prin programul "Firma de exercițiu" - copie fidelă a activității reale a unei firme. Poți obține, în urma sustinerii unor examene, calificarea de contabil, expert contabil și, nu în ultimul rând, poți desfășura activități pe cont propriu - ca persoană fizică autorizată sau ca persoană juridică.

Ce job poți să ai?

Acela de contabil, referent resurse umane, broker, agent comercial, inspector și agent financiar sau agent de asigurări.

Evoluția în carieră

Poți continua în învățământul postliceal, obținând calificări de: asistent de gestiune, funcționar bancar, agent fiscal sau agent vamal. Sau, de asemenea, poți continua pregătirea în învățământul superior la, spre exemplu, Facultatea de Științe Economice, cu specializările: Contabilitate și Informatică de gestiune, Finanțe-Bănci, Informatică economică, Management, Marketing.

Ospatar (chelner) - vânzător în unități de alimentație - 12 locuri

Ce înveți?

Să pregătești saloanele de servire în vederea primirii clienților, faci recomandări pentru preparatele și băuturile din meniu, alcătuești meniuri pentru diferite tipuri de mese și diferite categorii de consumatori, servești preparate și băuturi și debarasezi mesele, întocmești notele de plată și încasezi contravaloarea consumației și, acorzi atenție maximă fiecărui consumator!

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi stagii de pregătire practică în restaurante și baruri, îți dezvolti abilitatea de a comunica în limbi străine, poți să te perfecționezi și să te specializezi în domeniu pentru obținerea calificărilor de ospatar-șef sau director de restaurant.

Ce job poți avea?

Ospătar în unități de alimentație publică, chelner pentru firme organizatoare de evenimente, vânzător în unități de tip fast-food, bufetier.



Bucătar - 12 locuri

Domeniul: Turism și alimentație

Ce înveți?

Să realizezi preparate culinare din bucătăria națională și internațională, să utilizezi tehnologii specifice pentru realizarea preparatelor dietetice, vegetariene, vegane și raw-vegane, de tip slow-food, fast-food, să prepari meniuri pentru servicii de tip catering, dar și să aplici tehnici de prezentare estetică a preparatelor culinare.

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi stagii de pregătire practică în restaurant, poți obține ulterior, calificări de bucatar-șef, bucatar specialist, maestru în arta culinară, director de restaurant pentru că este în trend competiția culinară, iar tu chiar vei fi specialist!

Ce job poți avea?

De bucatar într-un restaurant sau într-o firmă de catering, de lucrător în fast-food sau în pizzerie, bufetier.

Tinichigiu-vopsitor auto - 12 locuri, Domeniul: Mecanic

Ce înveți?

Să identifice defectele și gradul de uzură ale cadrului sau caroseriei automobilelor, folosind metode moderne de diagnosticare, să efectuezi repararea și întreținerea sistemelor de acționare, închidere și blocare, precum și ale cadrului și caroseriei auto, să efectuezi protecția anticorozivă respectând estetica automobilului să efectuezi operații de vopsire a caroseriilor, conform celor mai moderne tehnologii sau să manevrezi autovehiculele, conform legislației în vigoare.

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi instruire practică în service-uri auto moderne, fiind la curent cu noutățile din domeniu, obții gratuit permisul de conducere auto, categoriile B și C, dobândești capacitatea de a lua decizii și de a rezolva probleme specifice locului de muncă, consolidându-ți atitudinile de corectitudine, respect, încredere în forțele proprii, satisfacție pentru lucrul bine făcut.

Ce job poți avea?

Poți lucra ca tinichigiu-vopsitor auto într-un service auto sau atelier de întreținere și reparații auto, ca lucrător comercial la standuri cu piese auto, conducător auto categoria B (taximetrist) sau C (transportator mărfuri), ca lucrător distribuție vopsele și componente - elemente de caroserie sau receptioner service auto.



Mecanic auto - 12 locuri

Ce înveți?

Să identifice defecte folosind tehnici moderne de diagnosticare, să execuți lucrări de întreținere a autovehiculelor, să repari sistemele și instalațiile autovehiculelor, să manevrezi autovehiculele, conform legislației în vigoare și să evaluezi funcțional, calitativ și cantitativ automobilul.

Care sunt beneficiile tale?

Efectuezi instruire practică în service-uri auto moderne, fiind la curent cu noutățile din domeniu, obții gratuit permisul de conducere auto, categoriile B și C, te poți integra ușor pe piața muncii.

Ce job poți avea?

Acela de mecanic auto într-un service auto/atelier de întreținere și reparații auto, de lucrător comercial la standuri cu piese auto, conducător auto categoria B (taximetrist), C (transportator mărfuri) sau receptioner service auto.



Zugrav, ipsosar, vopsitor, tapetar - 24 locuri, Domeniul: Construcții, instalații și lucrări publice

Ce înveți?

Să pregătești suprafețele clădirilor și ale altor structuri, pentru zugrăvire și vopsire, aplicare de gleturi, straturi din din diferite materiale pentru zugrăvire și vopsitorii. Să acopere pereții interiori și plafonul clădirilor cu tapet sau să realizezi și să montezi ornamente din ipsos. Inveți cum se realizează lucrările de compartimentare, tavane false și placare cu plăci din gips carton.

