## Criterii minime obligatorii

## privind încadrarea cu personal și 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 minime 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 dețină*): certificat de absolvire a unui curs de formare managerială în domeniu, organizat de un furnizor de formare profesională autorizat /diplomă de licență/masterat/doctorat privind absolvirea cursurilor universitare în domeniul turismului/brevet de turism, specific funcției.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	-	-	X	X
2. Cel putin o persoană din conducerea operativă a unei structuri de primire turistice trebuie să faca dovada absolvirii a unui program de pregătire în domeniul calității serviciilor turistice, realizat de un furnizor de formare profesională autorizat	X	X	X	-	ı	X	X	-	-	X	X	X	-	-	ı	1

în domeniul turismului, cu activitate reprezentativă în acest sector (care să poată face dovada unor preocupări în domeniul calității serviciilor turistice cel puțin în ultimii 3 ani).  "Campingurile și satele de vacanțăcu 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 fic calificat**) în proporție de 100 %  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fic calificat în proporție  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fic calificat în proporție  5. Șef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****  11. Bucătar specialist 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 x x																	
poată face dovada unor preocupări în domeniul calității serviciilor turistice cel puțin în ultimii 3 ani).  **Campingurile și satele de vacanțăcu 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 file calificat***) în proporție de 100 %  **Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să file calificat în proporție  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să file calificat în proporție  5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  1. Somelier  2. Somelier  3. Somelier  4. Somelier  5. Somelier  5. Somelier  5. Somelier  6. Somelier  6. Somelier  7. Somelier  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Somelier  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară strainarile sub 50 de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor																	
În domeniul calității serviciilor turistice cel puțin în ultimii 3 ani).  **Campingurile și satele de vacanțăcu 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 %  **Vu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție  5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar *****)  11. Bucătar *****  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	`																
cel puțin în ultimii 3 ani).  "Campingurile și satele de vacanțăcu 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 %  "Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de 100%  5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culmară ****  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	poată face dovada unor preocupări																
**Campingurile şi satele de vacanţăcu o capacitate de cazare sub 100 de locuri, precum şi unitățile de alimentație sub 50 de locuri la mese, se exceptează  3. Personalul din recepție trebuie să fie calificat**) în proporție de 100 %  **X	în domeniul calității serviciilor turistice																
3. Personalul din recepție trebuie să fie calificat**) în proporție de 100 %  **Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale**  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de 100%  5. Șef de recepție la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar *****  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor																	
calificat**) în proporție de 100 %  **Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de 100%  5. Șef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar***)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară***  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor		e sub 1	00 de 1	locuri,	precui	n şi ur	itățile	de aliı	nentaț	ie sub	50 de 1	locuri	la mes	e, se ex	ceptea	ıză	
calificat 'in proporție de 100 %  ***Cu certificat de calificare obținut conform prevederilor legale  4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție x x x x x x	3. Personalul din recepție trebuie să fie	v	v	v	v	v	v	v	v	v							
4. Personalul secțiilor de producție și servire trebuie să fie calificat în proporție de 100%  5. Șef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ***  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ***  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	calificat <sup>**)</sup> în proporție de 100 %		Λ	Λ	Λ	Λ	Λ	Λ	Λ	Λ	_	_	_	_	-	_	-
servire trebuie să fie calificat în proporție de 100%  5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor		gale	ı	I	ı	ı		ı	ı	I		I	1	I			
de 100%  5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	4. Personalul secțiilor de producție și																
5. Şef de receptie la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ***  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	servire trebuie să fie calificat în proporție	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	X	X	X	X	X
6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50	de 100%																
6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50 de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	5. Șef de receptie la unitățile cu mai mult de																
6. Guvernantă la unitățile cu mai mult de 50	50 de spații de cazare	X	X	X	_	_	-	_	_	-	-	-	_	-	-	-	-
de spații de cazare  7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar****  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	* /																
7. Sef de sală la unitățile cu peste 100 de locuri  8. Somelier  9. Barman preparator  10. Bucătar ****)  11. Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  12. Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor		X	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
locuri  8. Somelier  x x	* /																
9. Barman preparator  x x x x x x 10.Bucătar ****)  10.Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  11.Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ****)  ****Se exceptează barurile  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	, -	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	_	-	-	-	-
10.Bucătar ***)  11.Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ***)  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	8. Somelier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	-
10.Bucătar ***)  11.Bucătar specialist sau maestru în arta culinară ***)  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor	9. Barman preparator	-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	X	X
11.Bucătar specialist sau maestru în arta culinară***)  ****)Se exceptează barurile  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor		-	_	_	_	_	-	_	_	_	_	_	X	X	X	_	_
culinară***)  ****)Se exceptează barurile  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor v v v v v v v v v v v v v v v v v v v																	
***)Se exceptează barurile  12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor		-	-	-	-	-	-	-	-	-	X	X	-	-	-	-	-
12.Cursuri de perfecționare pentru întreg personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor																	
personalul, efectuate de la obținerea calificării sau de la absolvirea altor																	
calificării sau de la absolvirea altor																	
v   v   v   v   v   v   v   v   v   v	±																
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
la intervalele reglementate de Codul																	
Muncii																	