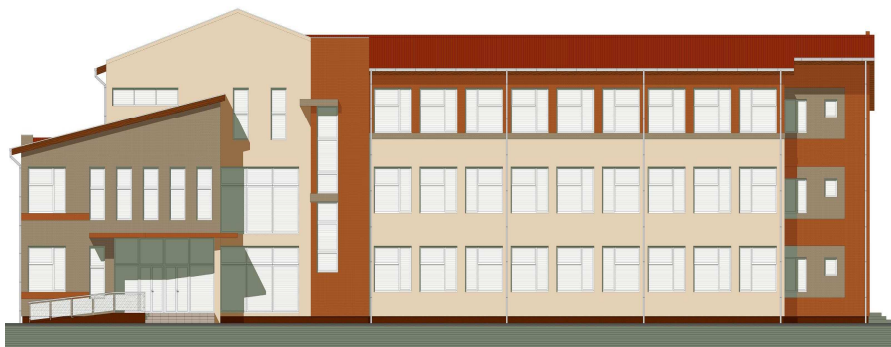


Colegiul Economic “Partenie Cosma”



Noul campus școlar



OFERTA EDUCAȚIONALĂ

2011 / 2012

MOTTO:

**“Nu e destul să știi, trebuie să și aplici;
nu e destul să vrei, trebuie să și faci.”**

(J. W. Goethe)

VIZIUNEA COLEGIULUI NOSTRU

1. Asigurarea unui învățământ economic de calitate în context european;
2. Formarea celor mai buni specialiști în domeniul economic;
3. Menținerea poziției de lider în topul liceelor cu profil economic din județ;
4. Formarea de personalități puternice;
5. Construirea unui set de valori individuale de natură profesională, socială și culturală în funcție de care să-și orienteze comportamentul și întreaga carieră.

MISIUNEA COLEGIULUI NOSTRU

1. Să formăm și să consolidăm priceperi, deprinderi, și competențe ce permit încadrarea absolvenților pe piața europeană a muncii;
2. Să realizăm formarea profesională inițială a absolvenților noștri;
3. Să creăm un cadru în care profesorii să se simtă împliniți profesional;
4. Să oferim elevilor posibilitatea de a-și satisface setea de cunoaștere, de a folosi tehnicile informaționale, de a dobândi abilități de comunicare în limbile moderne;
5. Să asigure elevilor un nivel intelectual, moral și civic universal.



1. Prezentarea generală a școlii

Colegiul Economic „Partenie Cosma” Oradea este o instituție importantă în învățământul preuniversitar, fiind singura unitate școlară având exclusiv profilul „servicii” din județul Bihor – profil economic.

Modernă în ceea ce privește viziunea managerială, dar fără să rupă legătura cu tradiția inaugurată încă de la înființare în anul 1966, școala noastră poartă denumirea de ***Colegiu Economic*** din 2003. Această recunoaștere a valorii se datorează muncii de zi cu zi a fiecărui cadru didactic.

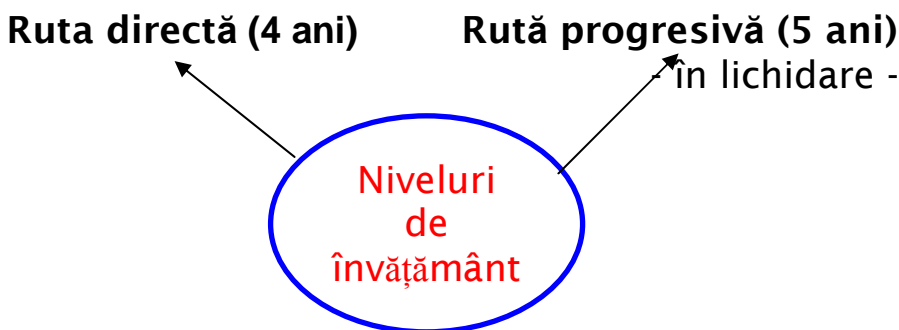
Sediul școlii noastre se află pe str. Clujului nr. 66, iar din 01.09.2011 în noul Campus școlar. Școala noastră își va desfășura activitatea într-un singur schimb, de la 8-14, asigurând paza și securitatea elevilor prin personal propriu și camere de supraveghere video.

2. Niveluri și forme de învățământ

Elevii școlii noastre sunt organizați în **2 cicluri de învățământ**:

1. **ciclul inferior al liceului (2 ani)** – cls a IX-a și a X-a
2. **ciclul superior al liceului (2 ani)** – cls a XI-a și a XII-a

Colegiul Economic « Partenie Cosma » are structurată oferta sa educațională pentru anul școlar 2011/2012, după cum urmează:



Forma de învățământ pentru toate nivelurile de învățământ: **ZI !**

3. Meseriile și calificările obținute

Pentru anul școlar 2011/2012, Colegiul Economic “Partenie Cosma” are în planul de școlarizare următoarea ofertă educațională:

Clasa	Domeniul pregătirii de bază	Număr de clase	Număr de elevi	Limba de predare
IX	ECONOMIC	6	5X30 = 150	Română
	ECONOMIC	1	1 X 30 = 30	Maghiară
	COMERȚ	1	1 X 30 = 30	Română
	TURISM ȘI ALIMENTAȚIE	3	3 x 30 = 90	Română

Parcurul profesional al elevilor care optează pentru liceu filieră tehnologică, profil servicii, este următorul:

1. În clasa a IX-a, elevii optează doar pentru un **domeniu al pregătirii de bază**
2. În clasa a X-a, elevii vor opta pentru un **domeniu de pregătire generală**; după clasa a X-a, elevii care parcurg și un stagiu de pregătire practică, vor putea obține certificatul de calificare profesională - nivel II, recunoscut în țară și străinătate;
3. La finalul clasei a XII-a, elevii vor fi repartizați în cadrul profilului “Servicii” pe **calificări profesionale** de nivel III și pot obține certificat de calificare profesională - nivel III, recunoscut în țară și străinătate.

Traseul profesional al elevilor admiși în clasa a IX-a, an școlar 2011/2012, este prezentat detaliat în cele ce urmează:

Anexa nr. 1

TRASEUL PROFESIONAL
al elevilor clasei a IX-a din an școlar 2011/2012

Clasa a IX-a 2011 / 2012		Clasa a X-a 2012 / 2013		Clasa a XII-a 2014 / 2015	
Domeniul pregătirii de bază		Domeniul pregătirii generale		Meseria obținută Nivelul II de calificare	Calificarea obținută Nivel III
IX A	ECONOMIC și COMERȚ	X A	ECONOMIC sau COMERȚ	Comerciant-vânzător	<i>Tehnician în activități economice sau Tehnician în administrație sau Tehnician în activități de comerț</i>
IX B		X B			
IX C		X C			
IX D		X D			
IX E		X E			
IX F		X F			
IX G		X G			
IX K - m	X K - m				
IX H	TURISM ȘI ALIMENTAȚIE	X H	TURISM	Lucrător hotelier	<i>Tehnician în turism</i>
IX I		X I	ALIMENTAȚIE	Ospătari sau Bucătari	<i>Tehnician în gastronomie sau Organizator banqueting</i>
IX J		X J			

3.1. Descrierea meseriilor și calificărilor

Prezentăm în continuare detalii ale fiecărei dintre meseriile și calificările pe care le puteți obține în cadrul colegiului nostru:

a. Tehnician în activități economice

1. Descrierea:

Tehnicianul în activități economice este o calificare ce îmbină activități complexe caracterizate prin interdisciplinaritate. Astfel analizează și valorifică oportunitățile mediului economic, promovează misiunea și valorile firmei. Poate întocmi, utiliza și analiza documente și informații financiar-contabile, înregistra evenimente și tranzacții în activitatea economică utilizând programe informatice de contabilitate. Elaborează structuri ale unui plan de afaceri care sintetizează cunoștințele și deprinderile asimilate.



2. **Durata de școlarizare:** 2 ani

3. **Forma de învățământ:** zi, rută directă

4. **Competențe dobândite:**

În urma absolvirii acestei calificări vei ști să:

- ✓ Recrutezi, selectezi, încadrezi, motivezi, evaluezi și promovezi resursele umane în cadrul unui agent economic;
- ✓ Identifici caracteristicile pieței pe care acționează agentul economic;
- ✓ Analizezi oportunități de marketing în condiții de concurență;
- ✓ Formulezi oferte de preț, aplicând diferite componente ale mixului promoțional;

- ✓ Utilizezi strategii de promovare a produselor și serviciilor;
- ✓ Înveți să acționezi în spiritul concurenței licite;
- ✓ Înregistrezi evenimente și tranzacții în contabilitate utilizând programe informatice de contabilitate;
- ✓ Întocmești și utilizezi documente contabile și instrumente de plată;
- ✓ Întocmești și analizezi informații din situații financiare anuale;
- ✓ Utilizezi bilanțul contabil și bilanța de verificare pentru calculul principalilor indicatori economico-financiari;
- ✓ Analizezi rolul și eficiența asigurărilor la nivel de societate și economie;
- ✓ Utilizezi strategii și tactici de negociere;
- ✓ Aplici tehnici de comunicare în negociere;
- ✓ Cunoști și determini surse proprii și străine în finanțarea unei afaceri;
- ✓ Dezvolți abilitățile antreprenoriale.

5. Parteneri educaționali:

- Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică.
- Administrația Finanțelor Publice, CECCAR

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze ca:

- ❖ Contabil
- ❖ Broker
- ❖ Agent comercial
- ❖ Inspectori și agenți financiari
- ❖ Agenți de asigurări
- ❖ Referent resurse umane

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

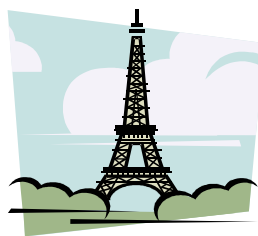
Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările următoare:

- Contabilitate și informatică de gestiune
- Economie și afaceri internaționale
- Economia, comerțului, turismului și serviciilor
- Finanțe-bănci
- Economie generală și comunicare economică
- Informatică economică
- Management
- Marketing

b. Tehnician în turism

1. Descrierea

Tehnicianul în turism concepe, elaborează, mediatizează și organizează programe/pachete de oferte turistice în conformitate cu cererea de servicii din acest domeniu, dar și cu ofertele purtătorilor de servicii.



Activitatea se desfășoară într-un birou, iar pentru culegerea și verificarea informațiilor privind oferta trebuie se efectuează deplasări frecvente pe teren.

2. Durata de școlarizare: 2 ani

3. Forme de învățământ: ZI - rută directă

4. Competențe dobândite:

În urma absolvirii acestei calificări vei ști să:

- ✓ Analizezi modalitățile de a fi competitiv în mediul de afaceri;
- ✓ Determini nevoile clienților;
- ✓ Organizezi activități în funcție de obiective;
- ✓ Utilizezi documentele și registrele obligatorii în derularea unei afaceri;
- ✓ Aplici legislația privind igiena și securitatea muncii;

- ✓ Aplici reglementările Uniunii Europene în privința agențiilor de turism;
- ✓ Coordonezi vânzarea de servicii turistice;
- ✓ Coordonezi activitățile ce se desfășoară în cadrul birourilor și compartimentelor;
- ✓ Alcătuești produse / pachete turistice;
- ✓ Aplici mixul de marketing.

6. Parteneri educaționali: C.C.I. Bihor, Agenția de turism „RUSTIC TRAVEL”, Sana Center, Alegros Tours, Turist Center

7. Finalități și oportunități: după ce ai parcurs această calificare, poți viza unul dintre următoarele locuri de muncă: **agent de turism, lucrător hotelier, lucrător la birouri de informații, centre de documentare turistică în țară și străinătate.**

c. Tehnician în administrație

1. Descrierea:

Tehnicianul în activități administrație este o calificare ce îmbină activități complexe caracterizate prin interdisciplinaritate, după dobândirea calificării absolventul poate desfășura activități de secretariat, de funcționar, de referent atât în instituții publice cât și în cele particulare. Poate întocmi, utiliza și analiza documente și informații financiar-contabile, înregistra evenimente și tranzacții în activitatea instituțiilor publice utilizând programe informatice de contabilitate.



2. **Durata de școlarizare:** 2 ani

3. **Forma de învățământ:** zi, rută directă

4. **Competențe dobândite:**

În urma absolvirii acestei calificări vei ști să:

- ✓ Adaptezi strategiile în funcție de informațiile deținute în urma analizei mediului concurențial;
- ✓ Analizezi oportunități de marketing;
- ✓ Analizezi structura organizatorică a unei instituții;
- ✓ Îmbunătățești calitatea proceselor și a produselor sau a serviciilor;
- ✓ Gestionezi activitatea cotidiană în organizație;
- ✓ Editezi documente oficiale uzuale;
- ✓ Aplici texte de lege;
- ✓ Participi la relații publice și de protocol;
- ✓ Folosești echipamentele de birotică;
- ✓ Aplici tehnici de comunicare în relații publice;
- ✓ Cunoști și poți analiza veniturile și cheltuielile publice;
- ✓ Cunoști și determini surse proprii și străine în finanțarea unei afaceri
- ✓ Dezvolți abilitățile antreprenoriale
- ✓ Efectuezi analiza eficienței cheltuielilor dintr-o instituție publică
- ✓ Ții evidența contabilă a unei instituții publice
- ✓ Utilizezi calculatorul pentru consemnarea informatizată a evenimentelor din administrație.

5. Parteneri educaționali:

- Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică.
- Administrația Finanțelor Publice, CECCAR, Casa de Pensii, Direcția de Protecția a Copilului

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze în următoarele traiectorii de carieră:

- ❖ Contabil în administrația publică
- ❖ Secretar
- ❖ Administrator
- ❖ Funcționar administrativ

- ❖ Referent în organizații publice, instituții bancare, societăți comerciale

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările **facultăților de științe economice, drept, administrație publică.**

d. Tehnician în gastronomie

1. Descrierea:

Tehnicianul în gastronomie este o calificare profesională ce îmbină activități complexe ce au în vedere: realizarea de preparate culinare care să satisfacă cerințele clienților, monitorizarea și asigurarea calității produselor culinare și a serviciilor din unitățile de alimentație publică, diversificarea ofertei culinare, de patiserie și cofetărie.



2. **Durata de școlarizare:** 2 ani.

3. **Forma de învățământ:** zi, rută directă.

4. Competențe dobândite:

În urma absolvirii acestei calificări profesionale vei fi capabil să:

- ✓ îmbunătățești calitatea proceselor, serviciilor și produselor din domeniul alimentației publice;
- ✓ aplici normele privind igiena și securitatea muncii în unitățile de alimentație publică;
- ✓ cunoști principiile privind protecția consumatorului și legislația profesională specifică în unitățile de alimentație publică;
- ✓ coordonezi activitatea de dotare a unităților de alimentație publică cu echipamente tehnologice necesare obținerii produselor culinare;

- ✓ monitorizezi activitatea de producție culinară, de patiserie/cofetărie, precum și etapele fluxului tehnologic pentru siguranța preparatelor;
- ✓ participi la stabilirea sortimentului de preparate și băuturi;
- ✓ prezinți caracteristicile preparatelor și băuturilor;
- ✓ alcătuiești variante de meniu;
- ✓ planifici, coordonezi activitatea de servire în unitățile de alimentație publică și turism;
- ✓ organizezi serviciile în spațiile de servire;
- ✓ identifice tipurile de evenimente pentru care se organizează protocol;
- ✓ organizezi producția de preparate de tip catering;
- ✓ promovezi producția de preparate naționale / internaționale și activitățile de servire și protocol.

5. Parteneri educaționali:

Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică: restaurante, fast-food, cantine.

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze în următoarele traiectorii de carieră:

- ❖ Bucătar;
- ❖ Bucătar șef;
- ❖ Bucătar specialist, vegetarian, dietetician;
- ❖ Cofetar;
- ❖ Tehnolog alimentație publică;
- ❖ Inspector calitate producție culinară;
- ❖ Maistru în artă culinară.

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările următoare:

- ❖ **Inginerie și Management în Alimentație publică și Agroturism;**

- ❖ Inginerie și Management în Turism;
- ❖ Ingineria Produselor Alimentare;
- ❖ Controlul și Expertiza Produselor Alimentare;
- ❖ Economia comerțului, turismului și serviciilor;

e. Tehnician în activități de comerț

1. Descrierea:

Tehnicianul în activități de comerț este o calificare profesională ce îmbină activitățile complexe privind întreaga circulație a mărfurilor. Va concepe planuri de negociere atât cu furnizorii cât și cu clienții urmând să organizeze toate procesele și activitățile ce țin de distribuție, comercializare și promovare a mărfurilor.



2. Durata de școlarizare: 2 ani.

3. Forma de învățământ: zi, rută directă.

4. Competențe dobândite:

În urma absolvirii acestei calificări profesionale vei fi capabil să:

- ✓ îmbunătățești calitatea proceselor, serviciilor și produselor din domeniul comerțului;
- ✓ aplici normele privind igiena și securitatea muncii în unităților comerciale;
- ✓ cunoști și să aplici principiile privind protecția consumatorului și legislația profesională specifică numită comerciale;
- ✓ analizezi oferta de mărfuri;
- ✓ analizezi calitatea ofertei de mărfuri;
- ✓ acționezi pentru menținerea calității ofertei de mărfuri;
- ✓ utilizezi strategii și tactici de negociere;
- ✓ aplici tehnicile de marketing la nivelul unității comerciale;
- ✓ promovezi produsele și serviciile;

- ✓ organizezi activitățile la nivelul depozitului de mărfuri;
- ✓ desfășori activități de organizare a suprafeței de vânzare a magazinului;
- ✓ aplici diverse componente ale mixului de marketing;
- ✓ să evaluezi stocurile de mărfuri;
- ✓ să inventariezi stocurile din gestiune;
- ✓ să monitorizezi practicarea formelor moderne de vânzare.

5. Parteneri educaționali:

- Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică: Carrefour, Prakticker, Magazinul Crișul Supermarket, Metro

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze în următoarele traiectorii de carieră:

- agent comercial
- merceolog
- agent de vânzări
- gestionar
- comerciant vânzător
- lucrător în comerț

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările: **facultățile de științe economice, drept.**

f. Organizator banqueting

1. Descrierea:

Ospătarul asigură servirea consumatorilor cu produse alimentare solicitate, într-un local de alimentație publică. Servește la cererea consumatorilor preparate culinare, băuturi și alte produse comestibile.



Obiectivul minimal pe care-l urmărește este satisfacerea momentană a consumatorului, iar obiectivul maximal este să-l convingă pe acesta că, de fiecare dată când va reveni, va avea aceleași satisfacții. Efectul astfel obținut se va materializa în planul ridicat al încasărilor, în afluxul consumatorilor. Serviciul propriu-zis constă în primirea clienților și stabilirea relației cu aceștia (salutul, pronunțarea numelui clientului, dacă este cunoscut, informarea lor sugestivă, verbală și prin listă).

2. **Durata de școlarizare:** 2 ani.

3. **Forma de învățământ:** zi, rută directă.

4. **Competențe dobândite:**

În urma absolvirii acestei calificări profesionale vei fi capabil să:

- ✓ Îmbunătățești calitatea proceselor, serviciilor și produselor din domeniul alimentației publice;
- ✓ Asiguri calitatea serviciilor de servire a clienților ;
- ✓ Asiguri și să respecti regulile de igienă și securitatea muncii în domeniul alimentației publice;
- ✓ Planifici și să organizezi operațiile și activitățile de servire într-un restaurant;
- ✓ Utilizezi uneltele și echipamentele manuale și electrice.

5. **Parteneri educaționali:**

- Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică.

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze în următoarele traiectorii de carieră:

- ❖ Ospătar,
- ❖ Șef de sală;
- ❖ Ajutor de ospătar (picolo);
- ❖ Barman;
- ❖ Bufetier;
- ❖ Lucrător în alimentație publică;

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările următoare:

- ❖ Inginerie și Management în Alimentație publică și Agroturism;
- ❖ Inginerie și Management în Turism;
- ❖ Ingineria Produselor Alimentare;
- ❖ Controlul și Expertiza Produselor Alimentare;
- ❖ Economia comerțului, turismului și serviciilor;

g. Tehnician în hotelărie

1. Descrierea:

Tehnicianul în hotelărie este o calificare profesională ce îmbină activități complexe ce au în vedere: asigurarea serviciilor specifice destinate clienților, informarea clienților asupra particularităților serviciilor oferite, furnizarea diverselor servicii solicitate de clienți, organizarea activității la locul de muncă, monitorizarea și asigurarea calității serviciilor în cadrul unităților de cazare.



2. **Durata de școlarizare:** 2 ani.

3. **Forma de învățământ:** zi, rută directă.

4. Competențe dobândite:

În urma absolvirii acestei calificări profesionale vei fi capabil să:

- ✓ îmbunătățești calitatea serviciilor din domeniul unităților de cazare;
- ✓ aplici normele privind igiena și securitatea muncii în unitățile de cazare;
- ✓ cunoști principiile privind protecția consumatorului și legislația profesională specifică în unitățile de cazare;
- ✓ asiguri un sejur agreabil în structurile de cazare turistică;
- ✓ rezervi spații de cazare, primești clienții, îi cazezi, îi asiguri pe toată durata sejurului;
- ✓ prestezi servicii suplimentare;
- ✓ întocmești nota de plată și încasezi contravaloarea serviciilor prestate;
- ✓ rezolvi solicitările clienților, reclamațiile și situațiile particulare;
- ✓ gestionează mijloacele de plată, documentele de evidență specifică și materialele promoționale;
- ✓ asiguri corespondența cu clienții conform normelor interne;
- ✓ reprezinți hotelul în fața clientului în toate etapele sejurului;
- ✓ identifici tipurile de evenimente care se organizează în unitatea de cazare;
- ✓ asiguri securitatea clienților și a bunurilor;
- ✓ utilizezi strategii și tactici de negociere.

5. Parteneri educaționali:

- Agenții economici unde elevii efectuează stagiile de practică.

6. Finalități și oportunități:

a) Încadrarea în muncă după absolvire

Această calificare permite absolvenților să se încadreze în următoarele traiectorii de carieră:

- ❖ Receptor;
- ❖ Receptor Șef;
- ❖ Lucrător concierge;
- ❖ Șef concierge;
- ❖ Guvernantă;

b) Continuarea demersului profesional prin studii superioare universitare

Această calificare permite absolventului să urmeze oricare din specializările următoare:

- ❖ Management Turistic, Hotelier și Comercial
- ❖ Inginerie și Management în Turism;
- ❖ Marketingul Turismului;
- ❖ Comerț, Turism și Servicii;
- ❖ Economia comerțului, turismului și serviciilor;
- ❖ Conducerea unităților Comerciale și de Turism;
- ❖ Geografia Turismului.

c) Resurse umane și materiale

Resursele umane ale școlii noastre se prezintă astfel:

a) Personal didactic de conducere

1 director: prof. dr. Ioan CORBA

1 director adjunct: prof. dr. Răzvan VONEA

b) Personal didactic

Personal didactic angajat	Cu doctorat	Cu gradul I	Cu gradul II	Cu definitivat	Debutanți
87	6	43	14	16	8

c) Personal didactic auxiliar

secretariat 2 angajați, contabilitate 2 angajați,
1 bibliotecar, 1 tehnician, 1 inginer de sistem,

d) Personal nedidactic

8 îngrijitori, 3 muncitori, 3 paznici

Resursele materiale ale școlii noastre

Tipul de spațiu	Nr. de spații	Dotări
Săli de clasă	42	Mobilier, tablă, sticlă, aparatură
Cabinete	7	Aparatură, mobilier, tablă, calculatoare
Laboratoare	8	Mobilier, calculatoare, videoproiectoare, tablă
Teren / Săli de sport	1 1	Panou baschet, porți, panou handbal, masă tenis, mingi, fileuri

5. Facilități puse la dispoziția elevilor

În cadrul școlii noastre, elevii pot avea la dispoziție:

- 1 sală de sport
- Aparatură de fitness
- Instalații și dotări pentru activități sportive

Pe parcursul anilor școlari elevii școlii noastre s-au implicat în numeroase **activități extrașcolare și extracurriculare**, dintre care amintim:

1. **Locul III la faza internațională** desfășurată la Bruxelles, în aprilie 2010, la concursul “**Banks in**

action challenge”, coordonați de d-l prof. Virgil Blage

2. **Locul IV faza mondială**, în 2002, la Campionatul mondial - **H.P. Global Business Challenge**, de la San Diego

3. **Locul III faza mondială**, în 2006, la Paris, la **H.P. European Challenge**;

4. **Locul II faza europeană**, în 2007, în finala europeană - **H.P. European Challenge**, de la București, devenind astfel vicecampioni europeni;

5. **Locul V mențiune, faza europeană**, în 2009, la Bruxelles, la **Banks in Action Challenge**;

6. **Locul I la faza regională Nord-Vest a Competiției Naționale „Business Plan” și locul II la etapa națională a acestei competiții în 2010, 2011;**

7. **Locul I la faza județeană** a Concursului pe teme de protecție a consumatorilor **„Alege! Este dreptul tău”**.

8. **Locul I la faza județeană** a **Concursului de Informatică Aplicată** la clasa a-XI-a, a XII-a, în anul 2010 și 2011, de la secția română și maghiară;

9. **Locul I, II, III la faza națională** a Concursul **„Quest”**

10. **Locul I la faza inter-județeană** a **Concursului de discipline economice „Dumitru Rusu”**, organizat la Iași, 15 mai 2010, la secțiunea **Contabilitate și Marketing și mediul concurențial**

11. **Locul I** la **Concursul de matematică aplicată „Adolf Haimovici”**, etapele județene 2009, 2010, 2011;
12. **Locul I** la fazele județene a **olimpiadelor de specialitate** în fiecare an școlar, la calificările: Tehnician în activități economice, Tehnician în turism, Comerciant-vânzător, Bucătari, precum și mențiuni la fazele naționale
13. **Locul I** la etape județeană a **olimpiadei de geografie**, la clasa a IX-a, în 2011;
14. **Locul II și III** la etapa națională a **Competiției naționale de tranzacționare „Piața de capital”**, în 2011;

În plus, școala noastră derulează peste 10 module **Junior Achievement** în fiecare an școlar, cu rezultate remarcabile la competițiile naționale și internaționale.

De asemenea, derulăm proiecte de cooperare europeană, prin **Programul transversal de învățare pe tot parcursul vieții „Comenius”**, proiecte de **parteneriat educațional cu Belgia**, precum și proiecte cu finanțare nerambursabilă obținute de la Primăria Oradea.

REVISTA „ECONOMIȘTII”

Apare semestrial, cu ISSN, sub îndrumarea unor profesori coordonatori, cu implicarea activă a colectivului redacțional constituit din elevi din cadrul Consiliului elevilor.



Vă așteptăm cu drag la
Colegiul Economic „Partenie Cosma”
Oradea

Vizitați:

www.colegiuleconomicoradea.ro