

## **TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA**

**recomandată pentru examenul de încadrare din sursă externă  
a postului de muncitor calificat IV-I (Bucătar), regăsit la pozițiile nr. 16/C și 17/C**

### **TEMATICA:**

1. Componenta meniului;
2. Modul de preparare al sosurilor de bază (brun, tomat), al preparatelor de gratar;
3. Modul de pregătire al preparatelor culinare și de gratar obișnuite;
4. Modul de folosire al utilajelor și inventarului necesar procesului de fabricație;
5. Modul de recepționare al materiilor prime;
6. Gramajul și cantitățile corespunzătoare planului-meniu;
7. Modul de preparare al diferitelor sortimente de preparate culinare (salate, ciorbe, supe, creme, fripturi, preparate legume, paste făinoase și preparate specifice de bufet);
8. Metoda de înlocuire a unor materii prime auxiliare folosite la preparate, în funcție de gramaj, calitate;
9. Modul de preparare și frigere al produselor de grătar (carne pasăre, porc, vită, fripturi diferite);
10. Modul de pregătire al preparatelor dietetice și al diferitelor specialități;
11. Condițiile de calitate a preparatelor executate;
12. Condițiile de manipulare, depozitare și păstrare a mărfurilor;
13. Reguli sanitare și de igienă;
14. Tehnologia preparării garniturilor;
15. Tehnologia gustărilor;
16. Norme generale de conduită profesională a personalului contractual;
17. Instruirea lucrătorilor la locul de muncă;

### **BIBLIOGRAFIA:**

1. Rețetar general – Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Violeta Borzea, Editura Național 2008;
2. Tehnologia activității în bar și restaurant – Radu Nicolescu, 1981;
3. Tehnologia culinară – manual pentru clasele X, XI, și a XII, profil alimentație publică, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2006;
4. O.U.G. nr. 57/2019 *privind Codul administrativ*, cu modificările și completările ulterioare;
5. Legea nr. 319/2006 *a securității și sănătății în muncă*, cu modificările și completările ulterioare (publicată în M.O. nr. 646/26.07.2006);