

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE LA CONCURSUL DE OCUPARE A POSTULUI VACANT DE MUNCITOR CALIFICAT IV-I (BUCĂȚAR)

I. TEMATICĂ

1. Norme generale privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
2. Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă);
3. Norme privind personalul unităților alimentare;
4. Răspunderea juridică a salariaților;
5. Securitatea și sănătatea în muncă – Obligațiile lucrătorilor ;
6. Apărarea împotriva incendiilor - Obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului privind apărarea împotriva incendiilor ;
7. Termeni specifici folosiți în bucătărie. Principalele metode de prelucrare culinară;
8. Scheme de regimuri pentru unele boli. Preparate culinare

II. BIBLIOGRAFIE

1. Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor - Capitolul I;
2. Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor - Capitolul III;
3. Ordinul Ministerului Sănătății nr.976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor - Capitolul VII;
4. Legea nr.53/2003 – codul muncii, republicată - Titlul XI;
5. Legea nr.319/2006 a securității și sănătății în muncă – Capitolul IV;
6. Legea nr.307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, republicată - Cap.II – Secțiunea a 6-a);
7. Bucătărie, rețetar general, ediția a X-a – Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Violeta Borzea, ed.Național, 2008
8. Alimentația omului bolnav, Prof.dr.doc.Iulian Mincu, Editura Medicală, București, 1980.

**Notă: Se va avea în vedere legislația republicată și actualizată, cu toate modificările și completările ulterioare.*