

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

Nr.	TEMATICA	BIBLIOGRAFIA
1	Norme generale privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor	Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul I
2	Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă)	Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul III
3	Norme privind personalul unităților alimentare	Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor – Capitolul VII
4	Obligațiile lucrătorilor	Legea nr. 319/2006, a securității și sănătății în muncă – Capitolul IV
5	Răspunderea juridică a salariaților	Legea nr. 53/2003 – Codul muncii – Titlul XI
6	Obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului privind apărarea împotriva incendiilor	Legea nr. 307/2006, privind apărarea împotriva incendiilor – Capitolul II – Secțiunea a 6 – a
7	Răspunderea administrativă a personalului contractual din autoritățile și instituțiile publice	Ordonanța de Urgență nr. 57/2019, privind Codul administrativ – Personalul contractual din autoritățile și instituțiile publice – Partea VII
8	- MODULUL IV- PREPARATE CULINARE, - MODULUL V – ESTETICA PREPARATELOR CULINARE	Manualul pentru calificare Bucătar ,respectand standardele de pregatire profesionala si programele analitice pentru nivelul 2- calificarea BUCĂTAR ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTATIE aprobat prin OMEDdC NR. 4705 SI 4706 DIN 29,0702005

Notă: *Se va avea în vedere legislația republicată și actualizată, cu toate modificările și completările intervenite până în ziua susținerii probelor de concurs.*