



ȘCOALA DE SUBOFIȚERI DE POMPIERI ȘI PROTECȚIE CIVILĂ
„PAVEL ZĂGĂNESCU” BOLDEȘTI
COMISIA DE CONCURS

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

pentru concursul organizat în vederea ocupării postului de muncitor calificat IV-I, la Biroul Intendență și Administrarea Patrimoniului Imobiliar – Compartimentul Popotă, poziția 120/a din statul de organizare al Școlii de Subofițeri de Pompieri și Protecție Civilă „PAVEL ZĂGĂNESCU” Boldești

TEMATICA

1. Cerințe generale ale legislației alimentelor.
2. Norme privind prepararea alimentelor; norme privind depozitarea și transportul alimentelor; controlul respectării normelor de igienă prin teste de salubritate; norme privind personalul unităților alimentare.
3. Norme metodologice privind etichetarea alimentelor; data durabilității minimale / termenul de valabilitate, condiții de păstrare și de folosire.
4. Structuri de servire a mesei; exploatarea utilajelor din structurile de servire a mesei.
5. Depozitarea materiilor prime, semipreparate, produse finite, ingrediente, veselă și ustensile de lucru, ambalaje, articole de lenjerie de servire și alte materiale textile, ustensile și substanțe pentru igienizare; controlul pericolelor potențiale; procedură și metode de igienizare; igiena personalului;
6. Prepararea de meniuri cu respectarea: consumului specific de materii prime, modului de preparare, prezentare și servire.

BIBLIOGRAFIE

1. Legea nr. 150 din 14 mai 2004(republicată), privind siguranța alimentelor și a hranei pentru animale;
2. Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16 decembrie 1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
3. H.G.R. nr. 106 din 07 februarie 2002, privind etichetarea alimentelor;
4. NSSM 45 norme de securitate a muncii pentru turism, alimentație publică și transport persoane cu instalații prin cablu (pct. 4 – structuri de servire a mesei; pct. 5 – exploatarea utilajelor din structurile de servire a mesei) – Dezvoltare și SEO, Bogdan Citoiu;
5. Ghid bune practici pentru siguranța alimentelor, Sistemul de siguranța alimentelor HACCP, Produse culinare – Viorel Marin, editura Uranus;
6. Ghid orientativ culinar pentru cantinele restaurant – Oficiul de informare documentară pentru comerț interior - 1977; Rețetar de preparate culinare pentru turismul internațional – Ministerul Turismului - 1986.

Comisia de concurs

¹*Vor fi avute în vedere actele normative cu modificările și completările ulterioare, în vigoare la data anunțului.*