

Tematica de concurs (muncitor calificat IV- BUCĂȚAR):

1. Atribuțiunile bucătarului. Calitățile profesionale ale unui bucătar;
2. Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare. Clasificarea mâncărilor românești;
3. Norme privind prepararea, depozitarea și transportul alimentelor;
4. Proprietăți organoleptice ale principalelor produse alimentare (carne, ouă, lactate);
5. Reguli privind igiena la locul de muncă;
6. Norme de igienă pentru unitățile de alimentație publică;
7. Obligațiile lucrătorilor privind apărarea împotriva incendiilor;
8. Obligațiile lucrătorilor privind securitatea și sănătatea în muncă;
9. Drepturile și obligațiile salariatului. Răspunderea disciplinară.
10. Prepararea de meniuri cu respectarea: consumului specific de materii prime, modului de preparare, prezentare și servire.

Bibliografia pentru concurs (muncitor calificat IV- BUCĂȚAR):

1. Legea nr. 319/ 2006 privind securitatea și sănătatea în muncă, cu modificările și completările ulterioare, art. 22 –23; 30 – 32;
2. Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16 decembrie 1998, pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
3. Hotărârea nr. 106 din 07 februarie 2002, privind etichetarea alimentelor;
4. Ghid de bune practici pentru Siguranța Alimentelor, Sistemul de siguranța alimentelor HACCP, Produse culinare- Viorel Marin, editura Uranus;
5. Rețetar de preparate culinare, produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional – Enciclopedia Gastronomică, Stere Savrositu, Constanța – 2004.