

BIBLIOGRAFIA ȘI TEMATICA DE CONCURS

pentru concursul de ocupare a unui post vacant de execuție, prevăzut a fi ocupat cu personal contractual **muncitor calificat IV-I (ospătar)**, poziția 72 din statul de organizare al Grupării de Jandarmi Mobilă Bacău

TEMATICĂ:

1. Servirea preparatelor:
 - Sisteme de servire în unitățile de alimentație;
 - Sistemele de servire utilizate în unitățile de alimentație;
 - Servirea de către ospătar
 - Sistemul de servire direct (englez);
 - Sistemul de servire indirect (francez);
 - Servirea preparatelor ca intrare în meniu;
 - Preparate servite ca intrare în meniu;
 - Debarasarea meselor;
 - Servirea preparatelor de bază;
 - Servirea preparatelor din pește;
 - Servirea preparatelor cu os;
 - Servirea fripturilor, garniturilor și salatelor;
 - Servirea brânzeturilor, deserturilor și cafelei;
2. Personalul de servire din unitățile de alimentație. Dotarea saloanelor de restaurant cu mobilier, utilaje și inventar de serviciu. Pregătirea serviciilor. Servirea clienților.
3. Răspunderea juridică a salariaților.
4. Securitatea și sănătatea în muncă – Obligațiile lucrătorilor.
5. Apărarea împotriva incendiilor – obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului.
6. Principiile care guvernează conduita funcționarilor publici și personalului contractual din administrația publică.

BIBLIOGRAFIE:

- Manual pentru calificarea de ospătar (chelner) – Vânzător în unități de alimentație – Anul de completare, Domeniul TURISM ȘI ALIMENTAȚIE – Nivel 2 – Editura Didactică și Pedagogică, R.A. – București 2012.
2. Ghidul chelnerului – Constantin Florea, Editura Florea, Editura Coresi, București 1998.
 3. Legea nr.53/2003 Codul Muncii, republicată.
 4. Legea nr. 319/2006 a sănătății și securității în muncă.
 5. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor.
 6. O.U.G. nr. 57/2019 – Codul administrativ.

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