



ȘCOALA MILITARĂ DE SUBOFITERI DE JANDARMI
„PETRU RAREȘ” FĂLTICENI

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA DE CONCURS
pentru verificarea cunoștințelor candidaților care participă la concursul pentru
încadrarea funcției de MUNCITOR CALIFICAT IV-I (bucătar – cod COR 512001)
din cadrul Școlii Militare de Subofițeri de Jandarmi „Petru Rareș” Fălticeni

A. BIBLIOGRAFIA

- Legea nr. 319 din 14 iulie 2006 - a securității și sănătății în muncă;
- Legea 132 din 30 iunie 2010 privind colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice
- Hotărârea Guvernului nr. 924 din 11 august 2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare;
- Hotărârea Guvernului nr. 1146 din 30 august 2006 privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea în muncă de către lucrători a echipamentelor de muncă;
- Ordinul MAI nr. 163 din 28 februarie 2007 - pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor;
- „**Bucătar**” - Manual pentru calificarea BUCĂTAR, Dan Chiriac, Violeta Borzea, Daniela Chiriac, Editura Didactică și pedagogică, R.A. , București, 2007;
- „**Bucătărie**” - Rețetar general – Ediția a X-a completată și revizuită, coordonator Cristian Dincă, București, Editura Național 2018;

NOTĂ: Se studiază legislația actualizată la zi, cu toate modificările și completările ulterioare.

B. TEMATICA:

- Securitate și sănătate în munca - obligațiile lucrătorilor;
- Colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
- Igiena personalului;
- Cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea în munca de către lucrători a echipamentelor de muncă. Permisivitatea intervențiilor la instalațiile, utilajele, echipamentele și aparatele care utilizează energie electrică;
- Norme generale de apărare împotriva incendiilor - măsuri specifice de prevenire a incendiilor, intervenția la locul de muncă;
- Preparate culinare;
- Estetica preparatelor culinare;
- Termeni specifici folosiți în bucătărie;
- Materii prime și auxiliare utilizate în producția culinară;
- Criterii pentru întocmirea meniurilor;
- Semipreparate culinare – clasificare, rol, utilizare
- Preparate culinare servite ca antreuri și gustări; preparate culinare lichide; preparate de bază, garnituri și salate - clasificare, rol, tehnologii de obținere
- Principalele metode de prelucrare culinară;
- Supe, ciorbe și borșuri;
- Mâncăruri.