

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE
pentru ocuparea postului de *bufetier (barman)*
din cadrul Serviciului hrănire al Direcției Asigurare Logistică Integrată

TEMATICĂ

1. Servirea băuturilor :
 - Sortimentele de băuturi;
 - Clasificarea băuturilor;
 - Asocierea băuturilor cu preparatele;
 - Servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice;
 - Recomandarea sortimentelor de băuturi;
 - Aducerea la secții a băuturilor;
 - Servirea băuturilor folosind obiecte de inventar adecvate;
 - Băuturile în amestec;
 - Sortimentul băuturilor în amestec;
 - Materii prime și elemente de decor;
 - Obiecte de inventar necesare obținerii băuturilor în amestec;
 - Metode specifice de pregătire a amestecurilor de băuturi;
 - Metoda agitării;
 - Reguli de servire pentru băuturile în amestec;
 - Debarasarea obiectelor de inventar.
2. Personalul de servire din unitățile de alimentație, Sortimentul băuturilor alcoolice și nealcoolice, Particularități la efectuarea serviciului în bar;
3. Răspunderea juridică a salariaților (Titlul XI – Cap. I-V);
4. Securitatea și sănătatea în muncă - Obligațiile lucrătorilor (Cap. IV);
5. Apărarea împotriva incendiilor - obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului (Cap. II – Secțiunea a 6 –a).

BIBLIOGRAFIE*

1. Manual pentru calificarea 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 Coresi București 1998;
3. Legea nr. 53/2003 - Codul muncii, republicată;
4. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă;
5. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, republicată.

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