

## TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea posturilor de *muncitor calificat IV-I (ospătar)*  
din cadrul Serviciului hrănire al Direcției Asigurare Logistică Integrată

### 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 culinare ca intrare în meniu.
  - Preparate servite ca intrare în meniu
  - Servirea preparatelor culinare lichide.
  - Debarasarea meselor.
  - Servirea preparatelor de bază.
  - Servirea preparatelor din pește
  - Servirea preparatelor cu sos
  - 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 (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*