

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

pentru concursul organizat în vederea ocupării posturilor de *muncitor calificat IV-I, specialitatea bucătar, la Serviciul Logistic, pozițiile 89 (sediul din municipiul Buzău) și 92 (sediul din municipiul Ploiești)* din statul de organizare al Centrului Multifuncțional de Pregătire Schengen

TEMATICĂ:

1. Turism și alimentație:
 - Organizarea activității unităților de alimentație și turism;
 - Promovarea produselor și serviciilor;
 - Evidență operativă;
 - Preparate culinare;
 - Estetica preparatelor culinare;
 - Realizarea dietelor.
2. Tehnologia culinară:
 - Utilaje tehnologice, vase și ustensile folosite în laboratoarele de bucătărie;
 - Tehnologia semipreparatelor culinare;
 - Tehnologia preparării salatelor;
 - Tehnologia preparării garniturilor;
 - Tehnologia preparatelor pentru mic dejun;
 - Tehnologia gustărilor;
 - Tehnologia antreurilor;
 - Tehnologia preparatelor lichide;
 - Tehnologia preparatelor servite ca prim fel;
 - Tehnologia preparatelor din carne tocată;
 - Tehnologia preparatelor din carne de pasăre;
 - Tehnologia preparatelor din carne de pasăre;
 - Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator;
 - Tehnologia preparatelor din carne de vânat;
 - Tehnologia preparatelor din pește, crustacee, moluște și batracieni;
 - Tehnologia fripturilor;
 - Tehnologia dulciurilor de bucătărie;
 - Criterii pentru întocmirea meniurilor.
3. Termeni specifici folosiți în bucătărie și principalele metode de prelucrare culinară;
4. Răspunderea juridică a salariaților;
5. Securitatea și sănătatea în muncă – obligațiile lucrătorilor;
6. Apărarea împotriva incendiilor – obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului;
7. Principiile care guvernează conduita funcționarilor publici și personalului contractual din administrația publică.

BIBLIOGRAFIE¹:

1. Manual pentru calificarea bucătar, Domeniul Turism și Alimentație – Nivel 2 – Editura Didactică și Pedagogică, R.A. – București 2013, Cristian Dincă – coordonator.
2. Tehnologie Culinară, Manual pentru clasele a X-a, a XI-a și a XII-a, licee economice și de drept administrativ, cu profil de alimentație publică și școli profesionale, Editura Didactică și Pedagogică, R.A. București 2003, Gabriela Pîrjol – coordonator.
3. Bucătărie, rețetar general, ediția a X-a, editura Național, 2008, Dan Chiriac, Violeta Borzea și Daniela Chiriac.
4. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată.
5. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă.
6. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor.
7. O.U.G. nr. 57/2019 – Codul administrativ.

¹Vor fi avute în vedere actele normative cu modificările și completările ulterioare, în vigoare la data anunțului.