

Tematica concurs bucatar

1. Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar.
2. Igiena mainilor.
3. Etapele prelucrării veselei.
4. Alimentatia pacientilor in diabetul zaharat.
5. Cunostinte tehnice de specialitate.
6. Reguli de servire a alimentelor, reguli privind igiena la locul de munca.
7. Proprietati organoleptice ale principalelor produse alimentare(carne, oua, lactate.)
8. Echipament de protectie: clasificare, caracteristici, folosire, intretinere, sfaturi utile.
9. Prepararea alimentelor: prelucrare termica, fierberea prajirea, inabusirea, coacerea, congelarea.
10. Reguli de securitate si sanatate in munca si situatii de urgenta.

Bibliografie

1. Legea Nr. 319/2006 privind securitatea si sanatatea in munca.
2. OUG Nr.307/2006 privind apararea impotriva incendiilor;
3. **Hotărârea Guvernului nr. 1.198/2002** privind aprobarea Normelor de igiena a produselor alimentare
4. Ordin nr. 119/2014 pentru aprobarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației
5. LEGE Nr. 477 din 8 noiembrie 2004 privind Codul de conduită a personalului contractual din autoritățile și instituțiile publice
6. OMS Nr. 1563/2008 – Lista alimentelor nerecomandate prescolarilor si scolarilor
7. OMS Nr. 261/2007 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curatarea, dezinfectia si sterilizarea.