



Concurs pentru ocuparea postului bucătar calificat

SUBIECTE PROBA SCRISĂ

BAREM VARIANTA 1

1. Hotararea 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare - Anexa -2 , cap II -alin 2- 0,20*5= 1 pct
2. Ordinul 961/2016 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, tehnicii de lucru și interpretare pentru testele de evaluare a eficienței procedurii de curățenie și dezinfecție, procedurilor recomandate pentru dezinfectia mâinilor, în funcție de nivelul de risc, metodelor de aplicare a dezinfectantelor chimice în funcție de suportul care urmează să fie tratat și a metodelor de evaluare a derulării și eficienței procesului de sterilizare-Anexa nr.3
Punctaj: 0,50*3= 1,5 pct

3. Norma din 1998 DE IGIENA privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor- CAPITOLUL III:Norme privind prepararea alimentelor (alimentația publică și colectivă)- **Art. 37**

Punctaj: 0,50*4= 2 pct

4. Legea 319/2006 a securității și sănătății în muncă- CAPITOLUL IV:Obligațiile lucrătorilor- Art. 23

Punctaj: 0,50*4= 2 pct

5. Ordinului nr. 976/1998- ART. 33 din Ordinului Ministerului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor
 - (1) Spațiile de păstrare a alimentelor sunt reprezentate de: depozite, magazii, beciuri și spații frigorifice - 0,30 puncte
 - (2) Produsele alimentare ambalate vor fi depozitate separat de obiectele de inventar, ambalaje goale, substanțe pentru curățenie și dezinfecție. - 0,30 puncte
 - (3) Produsele perisabile se vor păstra în spații frigorifice separate, la temperatura prevăzută de furnizor. - 0,30 puncte
 - (4) Preparatele finite și cele care se consumă fără a mai fi prelucrate termic se vor păstra separat de carne, pește, viscere crude și de preparatele de carne crude (mititei, carne tocată etc.) - 0,30 puncte

(5) Pâinea, chiflele, cornurile se vor păstra în spații special amenajate, în coșuri de răchită, (material plastic) sau în navete, cu condiția ca acestea să fie acoperite, la adăpost de praf și de insecte, și să nu fie așezate direct pe podele. - 0,30 puncte

Punctaj: $0,30 \cdot 5 = 1,5$ pct

6. Hotararea 924/2005 privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare- CAPITOLUL V: Cerințe pentru echipamente- CAPITOLUL VI-0,25*4-1pct.

Președinte comisie:

Director prof. Cantemir Mihai



Membri:

Prof. Săculțanu Ion

Prof. Huștiuc Alexandru

Adm patrimoniu Verescu Laura

Secretar șef,

Moșieseși Mariana