



MINISTERUL EDUCAȚIEI
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN BACĂU
LICEUL TEHNOLOGIC „GRIGORE ANTIPA” BACĂU
Str. Henri Coandă, nr. 7
E-mail : chimie_ind_bacau@yahoo.co.uk
www.colegiulantipabacau.ro

Nr. 6191 / 2 X 2024

ANUNȚ

Având în vedere prevederile H.G. nr. 1336/2022, (Regulament-cadru pentru ocuparea unui post vacant din sectorul bugetar), cu modificările și completările ulterioare, și aprobarea primită de la ISJ Bacău cu nr. 8828/06.08.2024, în urma înaintării solicitării trimisă cu nr. 3783/31.07.2024,

Liceul Tehnologic „Grigore Antipa” Bacău organizează examen de trecere la o altă treaptă profesională pentru postul nedidactic de bucătar calificat, studii medii, grad profesional II:

1. *număr de posturi la care se susține examen de trecere la o altă treaptă profesională*: 1 post contractual;
2. *denumirea postului la care se susține examen de trecere la altă treaptă profesională*: BUCĂȚAR CALIFICAT;
3. *compartimentul*: ADMINISTRATIV;
4. *nivel de studii*: generale medii, absolvite cu examen de diplomă, și cursuri de calificare în domeniu;
5. *grad profesional*: II.

Documentele necesare, în vederea întocmirii dosarului de examen, sunt :

1. referat de promovare/notă de fundamentare pentru susținerea examenului de trecere la o altă treaptă profesională, adresată conducerii Liceului Tehnologic „Grigore Antipa” Bacău;

Examenul va avea următoarele etape:

1. Verificarea dosarului candidatului: în data de 09 octombrie 2024,
2. **Proba practică**: în data de **17 octombrie 2024, ora 09⁰⁰**, la sediul Liceului Tehnologic „Grigore Antipa” Bacău,

Rezultatele examenului de trecere la o altă treaptă profesională (Admis/Respins) – pentru proba practică, se vor publica în ziua de 17 octombrie 2024, ora 14.00, la avizierul Liceului Tehnologic „Grigore Antipa” Bacău și pe pagina de Internet www.colegiulantipabacau.ro

BIBLIOGRAFIE

1. Normele de igiena și siguranța alimentară reglementate de **HG 857/2011**, cu modificările ulterioare.
2. Manuale de specialitate privind tehnicile de gătit, igiena și siguranța alimentară.
3. Ghiduri de bune practici pentru bucătari, emise de autoritățile sanitare.
4. **Codul muncii** și legislația specifică din domeniul alimentației publice și siguranței în muncă

TEMATICĂ

I. Norme de igienă și siguranță alimentară

1. Normele de igiena personala:

- Igiena personala a lucratorilor din alimentatie publica.
- Echipamentul de protectie necesar în bucatarie (halat, boneta, manusi, etc.).

2. Igiena în mediul de lucru:

- Reguli pentru curatarea și dezinfectarea suprafețelor de lucru.
- Proceduri de manipulare corecta a alimentelor si evitarea contaminarii incrucisate

3. Siguranța alimentara:

- Reglementari privind pastrarea si depozitarea alimentelor perisabile.
- Gestionarea corespunzatoare a temperaturilor de gatit și pastrare.
- Identificarea si gestionarea riscurilor privind contaminarea alimentelor.

II. Tehnici de gatit și prepararea alimentelor

1. Tehnici de gatit de baza:

- Fierbere, prajire, sotare, coacere, gratinare.
- Metode de gatit cu si fara grasimi.

2. Tehnici de taiere si pregatire a ingredientelor:

- Taierea corecta a legumelor (cuburi, julienne, etc.).
- Prepararea corecta a carnilor pentru gatit (dezosare, portionare).

3. Gatirea corecta a diferitelor tipuri de carne:

- Gatirea carnilor de vita, porc, pui si peste.
- Timpurile si temperaturile optime pentru fiecare tip de carne.

4. Sosuri de baza:

- Pregatirea unor sosuri clasice (de exemplu, bechamel, sos brun).

III. Organizarea și gestionarea activitatilor în bucatarie

1. Mise en place (pregatirea înainte de gatit):

- Organizarea eficienta a spatiului de lucru înainte de începere a prepararii.
- Pregatirea ingredientelor si echipamentelor necesare pentru eficienta maxima.

2. Planificarea meniului:

- Selectarea ingredientelor în functie de sezon și disponibilitate.
- Combinarea echilibrata a ingredientelor pentru un meniu sanatos si gustos.

IV. Cunostinte generale despre legislatia alimentara

1. Legislatia sanitar-veterinara:

- Notiuni privind reglementarile impuse de autoritatile sanitar-veterinare (DSV).

2. Norme de siguranta în munca:

- Respectarea normelor de protectie a muncii în mediul de bucatarie (prevenirea accidentelor, folosirea corecta a echipamentelor).

DIRECTOR,
Prof. Constantin CIOFU

