Spitalul orasenesc Joan Lascar Comanesti
Or. Comănești, Str. Vasile Alecsandri, nr. 1, jud. Bacău
Tel. 0234374215; Fax: 0234374219; CIF 4353056
E-mail: secretariat@spitalulcomanesti.ro
Web: www.spitalulcomanesti.ro

ANMCS unitate aflată în SUPRAVEGHEREA

APROBAT
Manager
Ec. Olaru Constantin

_____

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

pentru concursul de ocupare a postului vacant de MUNCITOR CALIFICAT II – BUCĂTAR
Bloc alimentar

A. TEMATICA – PROBA SCRISĂ

1. Noțiuni fundamentale de igienă în sectorul alimentar: igiena personală, starea de sănătate a lucrătorului și obligația de a o declara, echipamentul de protecție, igiena mâinilor.
2. Cerințe de igienă pentru spațiile, utilajele, vesela și ustensilele din blocul alimentar; curățenia și dezinfecția: produse utilizate, frecvență, evidențe.
3. Recepția, depozitarea și păstrarea alimentelor: verificarea cantitativă și calitativă, termenele de valabilitate, condițiile de temperatură, separarea alimentelor crude de cele preparate termic.
4. Prepararea hranei: tehnologii de preparare termică, păstrarea valorii nutritive, respectarea rețetarului și a gramajelor, porționarea, menținerea la temperatură și distribuirea.
5. Alimentația dietetică în spital: principalele regimuri alimentare (hiposodat, pentru diabetici, de cruțare gastrică, hepatic, hipocaloric, hidric), alimente permise și alimente interzise.
6. Toxiinfecțiile alimentare: cauze, căi de contaminare a alimentelor, măsuri de prevenire; recoltarea și păstrarea probelor alimentare.
7. Principiile sistemului de siguranță alimentară bazat pe analiza riscurilor și punctele critice de control (HACCP): noțiuni generale.
8. Circuitele funcționale ale blocului alimentar și prevenirea infecțiilor asociate asistenței medicale.
9. Securitatea și sănătatea în muncă la locul de muncă bucătar; apărarea împotriva incendiilor în bucătărie.
10. Drepturile și obligațiile salariatului; disciplina muncii; răspunderea disciplinară.

B. TEMATICA – PROBA PRACTICĂ

Proba practică se desfășoară în Blocul alimentar și constă în executarea unor sarcini specifice postului, de exemplu:

- prepararea unui fel de mâncare din meniul zilnic, cu respectarea rețetei și a gramajelor;
- adaptarea unui preparat pentru un regim dietetic indicat (de exemplu hiposodat sau pentru diabetici);
- porționarea hranei conform gramajului stabilit și pregătirea ei pentru distribuire;
- recoltarea și etichetarea probei alimentare;
- verificarea la recepție a unor alimente (aspect, termen de valabilitate, condiții de păstrare) și igienizarea ustensilelor și a suprafețelor de lucru după utilizare.

Criteriile de evaluare se stabilesc de comisia de concurs înainte de începerea probei și vizează: cunoașterea și respectarea etapelor de lucru, corectitudinea execuției, respectarea normelor de igienă și de securitate a muncii, încadrarea în timpul acordat.

C. INTERVIUL

Interviul evaluează abilitățile, cunoștințele și motivația candidatului: experiența în meserie, cunoașterea regulilor de igienă și a regimurilor dietetice, organizarea lucrului, lucrul în echipă, disponibilitatea pentru program conform graficului.

D. BIBLIOGRAFIE

1. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare;
2. Ordinul ministrului sănătății nr. 976/1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;
3. Ordinul ministrului sănătății nr. 1225/2003 privind instruirea și atestarea cunoștințelor de noțiuni fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;
4. Ordinul ministrului sănătății nr. 1761/2021 pentru aprobarea normelor tehnice privind curățarea, dezinfecția și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private – noțiuni privind curățenia și dezinfecția;
5. Legea securității și sănătății în muncă nr. 319/2006, cu modificările și completările ulterioare, și H.G. nr. 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a acesteia, cu modificările și completările ulterioare;
6. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
7. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare – drepturile și obligațiile salariatului (art. 39) și răspunderea disciplinară (art. 247–252);
8. Ordinul ministrului sănătății nr. 1101/2016 privind aprobarea Normelor de supraveghere, prevenire și limitare a infecțiilor asociate asistenței medicale în unitățile sanitare – noțiuni privind igiena mâinilor și circuitele unității;
9. Regulamentul de organizare și funcționare și Regulamentul intern ale Spitalului Orășenesc „Ioan Lascăr” Comănești;
10. Procedurile operaționale ale Blocului alimentar, regimurile dietetice și rețetarul aprobate la nivelul spitalului;
11. Fișa postului de muncitor calificat II – bucătar.

Întocmit,
Birou R.U.N.O.S.
Ec. Roșu Mihaela

Președintele comisiei de concurs,
[nume și prenume]