

TEMATICA SI BIBLIOGRAFIE PENTRU MUNCITOR CALIFICAT III -BUCATAR

Tematica concurs bucatar

1. Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar.
2. Igiena mainilor.
3. Etapele prelucrarii veselei.
4. Alimentatia pacientilor in diabetul zaharat.
5. Alimentatia pacientilor in boli diareice.
6. Reguli de servire a alimentelor.
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.

Bibliografie

1. ORDIN Nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, pastrarea, transportul si desfacerea alimentelor.
2. Notiuni fundamentale de igiena
3. Fisa postului de bucatar.