



---

## Tematica si Bibliografie concurs

---

### **Muncitor calificat IV – Bucatar**

1. Norme de igiena pentru unitatile de alimentatie publica si colectiva.
2. Prelucrarea alimentelor: Cum se face? Cand si cine o face?
3. Curatenia si dezinfectia unei unitati de alimentatie colectiva. Tiputi, ritmicitate si mod de executare.
4. Triajul epidemiologic: Ce este si cine il face?
5. Igiena individuala a personalului care lucreaza in blocul alimentar.
6. Aprecierea organoleptica a alimentelor perisabile.

### Bibliografie:

- Ord. M.S. 976/1998 –actualizat in 2003 – pentru a aproba normele de igiena privind productia, prelucrarea, depozitarea, transportul si desfacerea alimentelor.
- Regulamentul Comisiei Europene 852/2004, Anexa II – privind igiena produselor alimentare.
- H.G. 857/2011, cap.X – actualizata in 2014 – privind stabilirea si sanctionarea contravențiilor si normelor de igiena.
- Ord. 914/2016 – actualizat.