

## **VI. Bibliografia pentru examen:**

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- Manual pentru lucratorii din sectorul alimentar- Ediția a III-a revăzută, Editura Coresi București.
3. Rețetar de preparate culinare
4. Fisa postului de bucatar.

## **Tematica promovare bucatar:**

1. Igiena personala a lucratorilor Blocului Alimentar.
2. Igiena mainilor.
3. Etapele curatirii veselei.
4. Tehnologia preparatelor servite ca prim fel.
5. Tehnologia preparatelor servite ca felul II;
6. Tehnologia preparării garniturilor.
7. Reguli de servire a alimentelor.
8. Proprietati organoleptice ale principalelor produse alimentare(carne, oua, lactate.)
9. Reguli obligatorii pentru păstrarea alimentelor în spațiile frigorifice
10. Echipament de protectie: clasificare, caracteristici, folosire, intretinere, sfaturi utile.
11. Prepararea alimentelor: prelucrare termica, fierberea prajirea, inabusirea, coacerea, congelarea.

Intocmit,

Contabil sef,

Ionita Carmen

