

## **Tematica**

1. Tehnica alcătuirii meniurilor și tehnologia alcătuirii listelor de preparate, tehnica servirii.
2. Principalele metode de prelucrare culinară.
3. Drepturi și obligații în legătură cu primirea, păstrarea și eliberarea bunurilor materiale.
4. Contravenții la Normele de igienă privind alimentele și protecția sanitară a acestora.
5. Instrucțiuni proprii de sănătate și securitate în muncă pentru postul de bucătar.
6. Consultarea și participarea lucrătorilor la discuțiile privind securitatea și sănătatea în muncă.
7. Instruirea lucrătorilor privind securitatea și sănătatea în muncă.
8. Obligațiile lucrătorilor privind securitatea și sănătatea în muncă.

## **Bibliografie**

- Radu Nicolescu-Tehnologia restaurantelor, Editor. Inter. Rebs. București
- Dan Chiriac, Violeta Borzea, Daniela Chiriac- Bucătărie, rețetar general. Editura Național/2008.
- C. Florea — Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, Editura Tehnică anul 1988.
- Legea nr. 98/1994, republicată în 2008, privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la Normele legale de igienă și sănătate publică.
- Legea Nr. 22 /18.11.1969 privind angajarea gestionărilor, constituirea de garanții și răspunderea în legătură cu gestionarea bunurilor materiale, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr.54/1994 pentru modificarea unor prevederi din Legea nr.22/1969 privind angajarea gestionărilor, constituirea de garanții și răspunderea în legătură cu gestionarea bunurilor material Publicată în Monitorul Oficial Nr. 181 din 15 iulie 1994.
- Legea Nr. 319 / 14.07.2006 privind securitatea și sănătatea în muncă.
- Instrucțiuni proprii de sănătate și securitate în munca pentru bucătar.