



Nr. 3786 din 04.11.2022

ANUNȚ CONCURS

Colegiul Național Pedagogic „Regina Maria” din Deva organizează, în perioada 08.12.2022 – 12.12.2022, la sediul său din Mun. Deva, str. Ghe. Barițiu, nr.2, concurs pentru ocuparea următorului post vacant - corespunzător funcțiilor contractuale de execuție:

- 1 post de muncitor calificat – bucătar, perioadă nedeterminată**

Dosarele pentru înscriere în vederea participării la concurs vor putea fi depuse, în perioada 10.11.2022 – 23.11.2022, între orele 12,00-14,00, la Secretariatul Colegiului Național Pedagogic “Regina Maria” din Deva și trebuie să conțină în mod obligatoriu următoarele documente:

- a) cerere de înscriere la concurs adresată directorului instituției;
- b) copia actului de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz;
- c) copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului;
- d) carnetul de muncă sau, după caz, adeverințele care atestă vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitatea studiilor, în copie;
- e) cazierul judiciar sau o declarație pe propria răspundere că nu are antecedente penale care să-l facă incompatibil cu funcția pentru care candidează;
- f) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate; adeverința trebuie să conțină, în clar, numărul, data, numele emitentului și calitatea acestuia, în formatul standard stabilit de Ministerul Sănătății;
- g) curriculum vitae.

Actele prevăzute la lit.b) - d) vor fi prezentate și în original în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.

Dosarele care nu îndeplinesc condițiile de participare și care nu conțin documentele solicitate mai sus, vor fi respinse în cadrul selecției ce se va organiza de către Comisia de concurs în termen de maximum 2 zile lucrătoare de la data expirării termenului de depunere a dosarelor.

Candidatul declarat admis la selecția dosarelor, care a depus la înscriere o declarație pe propria răspundere că nu are antecedente penale, are obligația de a completa dosarul de concurs cu originalul cazierului judiciar, cel mai târziu până la data desfășurării primei probe a concursului.



Nr. 3786 din 04.11.2022

Candidații trebuie să îndeplinească:

- a) - **condițiile generale:** - liceu/școala profesională/curs de calificare în meseria de bucătar
- b) - **condițiile specifice:** - aptitudini specifice postului
- disciplină, punctualitate, conștiinciozitate, loialitate și confidențialitate;
- noțiuni de bază HACCP

Condiții de participare:

- are cetățenia română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România;
- cunoaște limba română, scris și vorbit;
- are vârsta minimă reglementată de prevederile legale;
- are capacitate deplină de exercițiu;
- are o stare de sănătate corespunzătoare postului pentru care candidează, atestată pe baza adeverinței medicale eliberate de medicul de familie sau de unitățile sanitare abilitate;
- îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
- nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură cu serviciul, care împiedică înfăptuirea justiției, de fals ori a unor fapte de corupție sau a unei infracțiuni săvârșite cu intenție, care ar face-o incompatibilă cu exercitarea funcției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea.

TIPUL PROBELOR DE CONCURS:

- **Proba scrisă** - sunt declarați admiși candidații care au obținut minimum 50 de puncte din 100 de puncte;
- **Proba practică** – sunt declarați admiși candidații care au obținut minimum 50 de puncte din 100 de puncte;
- **Interviu** - sunt declarați admiși candidații care au obținut minimum 50 de puncte din 100 de puncte;

Concursul pentru ocuparea posturilor menționate constă în patru etape, după cum urmează:



Nr. 3786 din 09.11.2022

I. Selecția dosarelor de înscriere: 24.11.2022

Afișarea rezultatelor selecției: 25.11.2022, ora 10,00

Contestații: 25.11.2022, între orele 10,00 – 12,00

Afișarea rezultatelor după contestații: 25.11.2022, ora 13,00

II. Proba scrisă: în data de 08.12.2022 între orele 10,00-12,00

Afișarea rezultatelor probei scrise: 08.12.2022, ora 14,00

Contestații: 08.12.2022, între orele 14,00 – 15,00

Afișarea rezultatelor după contestații: 08.12.2022, ora 16,00

III. Proba practică: în data de 09.12.2022 începând cu ora 9,00

Afișarea rezultatelor probei practice: 09.12.2022, ora 12,00

Contestații: 09.12.2022, între orele 12,00 – 13,00

Afișarea rezultatelor după contestații: 09.12.2022, ora 14,00

IV. Interviu: în data de 12.12.2022, începând cu ora 10,00

Afișarea rezultatelor interviului: 12.12.2022, ora 13,00

Contestații: 12.12.2022, între orele 13,00 – 14,00

Afișarea rezultatelor după contestații: 12.12.2022, ora 16,00

Afișarea rezultatelor finale: 13.12.2022, ora 12,00.

Se pot prezenta la următoarea etapă numai candidații declarați admiși la etapa precedentă.



Nr. 3786 din 04.11.20 22

BIBLIOGRAFIE – pentru postul de muncitor calificat – bucătar:

- Rețetar general – Dan Chiriac, Daniela Chiriac, Violeta Borzea, ed. Național, 2008;
- Tehnologia activității în restaurant și bar – Radu Nicolescu;
- Tehnologia culinară – manual pentru clasele X, XI și XII profil alimentație publică, ed. Didactică, București, 2006;
- Legea nr. 477 din 08.11.2004, privind Codul de conduită a personalului contractual din autoritățile și instituțiile publice
- HACCP – Ghid de bune practici de igienă 2022

TEMATICĂ – pentru postul de muncitor calificat – bucătar:

1. Componența meniului;
2. Modul de preparare al sosurilor de bază (brun, tomat, etc.), preparatelor de grătar;
3. Modul de pregătire al preparatelor culinare și de grătar obișnuite;
4. Modul de folosire al utilajelor și inventarul necesar procesului de fabricație;
5. Modul de recepționare a materiilor prime;
6. Gramajul și cantitățile corespunzătoare planului – meniu;
7. Modul de preparare al diferitelor sortimente de preparate culinare (salate, ciorbe, supe, creme, fripturi, preparate de legume, paste făinoase și preparate specifice de bufet);
8. Metoda de înlocuire a unor materii prime auxiliare folosite la preparate în funcție de gramaj, calitate;
9. Preparate din pește și vânat;
10. Modul de preparare și frigere al produselor de grătar (păsări, pastramă, fripturi diferite, etc.);
11. Schema de tranșare pentru alimentație publică la carne, pește, vânat, păsări;
12. Modul de pregătire al preparatelor dietetice și al diferitelor specialități;
13. Calitățile nutritive ale materiilor prime folosite la prepararea mâncărilor (calorii, vitamine, etc.);
14. Condițiile de calitate a preparatelor executate;
15. Condițiile de manipulare, depozitare și păstrare a mărfurilor;
16. Reguli sanitare și de igienă;
17. Tehnologia preparatelor lichide;
18. Tehnologia preparării garniturilor;
19. Tehnologia preparatelor pentru micul dejun;
20. Tehnologia gustărilor;
21. Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator;
22. Tehnologia fripturilor;
23. Norme generale de conduită profesională a personalului contractual;
24. Principiile HACCP;
25. Definiție HACCP.

Informații suplimentare se pot obține la Serviciul Secretariat - tel 0254216826

Director,
prof. Tripa Louise-Gabriel



Str. Gh. Barițiu, nr. 2, 330065-DEVA, jud. HUNEDOARA
Tel/Fax: +4 (0) 254.216.826, 0771054504
lpedsdd@yahoo.com <https://infopedadeva.ro>



Nr. 3786 din 04.11.2022

FIȘA POSTULUI – muncitor calificat bucătar

În temeiul:

- a) Legii nr. 1/2011 Legea Educației Naționale, cu modificările și completările ulterioare;
- b) Legii nr. 53/2003-Codul muncii, cu modificările și completările ulterioare;
- c) Regulamentului de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar - O.M.E. nr.4183/04.07.2022, cu modificările și completările ulterioare
- d) Regulamentului intern al instituției;
- e) Contractului Individual de Muncă,
- f) Ordinului M.E.C.T.S. Nr.3860 / 10.03.2011, privind aprobarea criteriilor și metodologiei de evaluare a performanțelor profesionale individuale anuale ale personalului contractual,
- g) contractului colectiv de muncă unic la nivel de sector de activitate învățământ preuniversitar, înregistrat la M.M.P.S. – D.D.S. cu nr.651/28.04.2021, la care subsemnatul/subsemnata, _____, ader, se încheie azi, _____, prezenta fișă individuală a postului.

Postul: muncitor calificat - bucătar

Numele și prenumele: _____

Compartimentul: personal servire

Sarcinile de serviciu: reprezentand 1/1 norma de baza

Studii: _____

Anul încadrării în muncă: _____

Anul încadrării în unitate: _____

Domnul(a) _____, posesor/posesoare al/a contractului individual de muncă, înregistrat sub nr. _____ din _____, în registrul general de evidență a salariaților, mă oblig să respect următoarele unități de competență (atribuții), sarcinile de serviciu obligatorii reprezentând 40 de ore săptămânal.

- **Relații:** - ierarhice: directorul unității de învățământ, contabilul șef, administratorul;
- de colaborare internă: cu serviciile: contabilitate, administrativ, personalul școlii,
- Sarcinile de serviciu obligatorii, reprezentând 1/1 norma de bază corespunzătoare unei părți de 1/1 din salariul de bază, stabilite la data de _____.

Atribuții și responsabilități:

- participă la întocmirea meniului;
- preia alimentele din magazie, pe bază de fișă zilnică, și le folosește integral la prepararea mâncării;
- curăță zarzavatul, îl spală și pregătește în vederea preparării mâncării;
- participă la curățarea vaselor, veselei, instalațiilor și spațiilor interioare și exterioare ale cantinei;
- recuperează și depozitează ambalajele;
- se prezintă la controlul sanitar periodic;
- semnalează orice defecțiune apărută la instalații și, în măsura posibilităților, participă la remedierea acestora;
- participă efectiv la depozitarea legumelor și a altor produse;
- în perioada vacanței, în afara concediului legal de odihnă, va ajuta, în limitele competențelor, la lucrările de reparații și întreținere din școală, cantină și internat;
- respectă normele de protecția muncii și normele de bază și de stingerea incendiilor;
- participă la pregătirea conservelor pentru iarnă din legumele și fructele achiziționate pentru cantină;
- nu părăsește sectorul, înainte de a da în primire administratorului unității de învățământ;
- răspunde de buna gospodărire și păstrarea bunurilor aflate în dotarea unității de învățământ;
- asigură cantitatea și calitatea (calorică și igienico-sanitară) a hranei servită elevilor;
- nu permite staționarea în cantină a persoanelor străine neautorizate;

În funcție de nevoile specifice ale unității, salariatul se obligă să îndeplinească și alte sarcini repartizate de conducerea unității în condițiile legii.

Criterii de evaluare:

1. Cunoștințe și experiență;
2. Complexitate, creativitate și diversitatea activităților;
3. Contacte și comunicare;
4. Condiții de muncă;
5. Incompatibilități și regimuri speciale.

Răspunderea disciplinară:

Neîndeplinirea sarcinilor de serviciu sau îndeplinirea lor în mod necorespunzător atrage sancționarea disciplinară, conform prevederilor legii.

Director,

Salariat,