



LICEUL CU PROGRAM SPORTIV

Buc. Alexei Grigore Școala nr.26, tel. 0232 264 006
Tel/Fax: 0232 210 365 e-mail: lpsport_alex@yahoo.com

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTULUI
CONTRACTUAL VACANT DE BUCĂTAR
PERSONAL NEDIDACTIC, COMPARTIMENTUL ADMINISTRATIV
02 decembrie 2025**

Probă scrisă

Varianta 1

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 1 oră.

SUBIECTUL I Norme de Igienă și Siguranță Alimentară _____ **(30 de puncte)**

1. Enumerați și explicați succint două (2) reguli generale de igienă pe care trebuie să le respecte orice lucrător din blocul alimentar, conform reglementărilor privind igiena produselor alimentare. (10 puncte)
2. Prezentați, pe scurt, două (2) etape de bază necesare pentru a implementa și menține un sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) în bucătăria unei unități de învățământ. (10 puncte)
3. Explicați de ce este importantă separarea fluxurilor de lucru (materie primă/produs finit) în blocul alimentar și oferiți un exemplu de măsură practică pentru a preveni contaminarea încrucișată. (10 puncte)

SUBIECTUL II Legislația Alimentației Sănătoase și Depozitarea Alimentelor _____ **(30 de puncte)**

1. Menționați două (2) principii care stau la baza unei alimentații sănătoase, conform Ordinului privind lista alimentelor nerecomandate școlarilor și preșcolarilor. (10 puncte)
2. Descrieți modul corect de depozitare și conservare a următoarelor categorii de alimente în blocul alimentar al unei școli: carnea proaspătă și legumele/fructele proaspete. Specificați condițiile generale de temperatură și igienă. (10 puncte)
3. Explicați care este rolul Registrului de igienă în contextul Normelor privind igiena în unitățile de învățământ (OMS nr. 1456/2020) și cine răspunde de completarea acestuia. (10 puncte)

SUBIECTUL III Securitatea și Sănătatea în Muncă (SSM) și PSI _____ **(30 de puncte)**

1. Enumerați două (2) obligații principale pe care le are un lucrător (bucătar) conform Legii 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă, referitoare la propria sa activitate. (10 puncte)
2. Explicați care este rolul instruirii periodice a lucrătorilor și ce consecințe pot apărea în cazul nerespectării obligațiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM). (10 puncte)
3. Descrieți două (2) măsuri de prevenire a incendiilor (PSI) specifice pentru o bucătărie profesională și indicați ce trebuie să facă un lucrător (bucătar) în cazul izbucnirii unui incendiu minor cauzat de grăsimi/uleiuri. (10 puncte)



LICEUL CU PROGRAM SPORTIV

Iasi, Aleea Grigore Ghica Vodă nr.28, tel. 0232 264 006
Tel/Fax: (004)0232.210.365 e-mail: lpsport_iasi@yahoo.com



**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTULUI
CONTRACTUAL VACANT DE BUCĂTAR
PERSONAL NEDIDACTIC, COMPARTIMENTUL ADMINISTRATIV**

**BAREM DE CORECTARE ȘI DE NOTARE
VARIANTA 1**

- ♦ Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- ♦ Se punctează orice formulare și modalitate de rezolvare corectă a cerințelor, în acord cu ideile precizate în barem.

Subiectul I

30 de puncte

1. Se acordă **câte 5 puncte** pentru enumerarea și explicarea succintă a două (2) reguli generale de igienă pe care trebuie să le respecte orice lucrător din blocul alimentar

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

2. Se acordă **câte 5 puncte** pentru prezentarea a două (2) etape de bază necesare pentru a implementa și menține un sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) în bucătăria unei unități de învățământ

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

3. Se acordă **câte 5 puncte** pentru explicarea importanței separării fluxurilor de lucru (materie primă/produs finit) în blocul alimentar și oferirea unui exemplu de măsură practică pentru a preveni contaminarea încrucișată

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

Subiectul al II-lea

30 de puncte

1. Se acordă **câte 5 puncte** pentru menționarea a două (2) principii care stau la baza unei alimentații sănătoase

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

2. Se acordă **câte 5 puncte** pentru descrierea modului corect de depozitare și conservare a carnei proaspete și legumelor/fructelor proaspete, și a specificării condițiilor generale de temperatură și igienă

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

3. Se acordă **câte 5 puncte** pentru explicarea rolului Registrului de igienă în contextul Normelor privind igiena în unitățile de învățământ (OMS nr. 1456/2020) și cine răspunde de completarea acestuia.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

Subiectul al III-lea

30 de puncte

1. Se acordă **câte 5 puncte** pentru enumerarea a două obligații principale pe care le are un lucrător (bucătar) conform Legii 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă, referitoare la propria sa activitate

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

2. Se acordă **câte 5 puncte** pentru (1) explicarea rolului instruirii periodice a lucrătorilor și a (2) consecințelor pot apărea în cazul nerespectării obligațiilor de securitate și sănătate în muncă (SSM).

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

3. Se acordă **câte 5 puncte** pentru descrierea a două (2) măsuri de prevenire a incendiilor (PSI) specifice pentru o bucătărie profesională și indicați ce trebuie să facă un lucrător (bucătar) în cazul izbucnirii unui incendiu minor cauzat de grăsimi/uleiuri.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă **câte 2 puncte**.

(2 x 5 puncte = 10 puncte)

Total test: 90 de puncte.

Se acordă 10 puncte din oficiu. Nu se acordă fracțiuni de punct.

Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului obținut la 10.