

SERVICIUL BLOC ALIMENTAR

**SE APROBĂ,
MANAGER INTERIMAR**

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE
pentru ocuparea postului de muncitor calificat IV – cofetar-patiser

TEMATICĂ

1. Organizarea și funcționarea blocului alimentar;
2. Procese tehnologice de preparare a produselor de patiserie. Prepararea aluaturilor și dulciurilor de casa;
3. Colectarea selectivă a deșeurilor în instituțiile publice;
4. Obligații generale privind sănătatea și securitatea în muncă;
5. Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;
6. Igiena personală;
7. Igiena produselor alimentare;
8. Atributiile cofetarului – patiser.

BIBLIOGRAFIE

1. ORDIN nr. 914/2006 pentru aprobarea normelor privind condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un spital în vederea obținerii autorizației sanitare de funcționare, Art.144-156;
2. Ghid național de bune practice pentru siguranța alimentelor – Produse de patiserie și cofetarie – Viorel Marin, teofil Vultur, Editura Uranus, 2006;
3. Legea 1226/2012, pentru aprobarea Normelor tehnice privind gestionarea deșeurilor rezultate din activități medicale;
4. Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în muncă (capitolul IV);
5. Ordinul 1761/2021 pentru aprobarea Normelor tehnice privind curățarea, dezinfectia și sterilizarea în unitățile sanitare publice și private, evaluarea eficacității procedurilor de curățenie și dezinfectie efectuate în cadrul acestora, procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor în funcție de nivelul de risc, precum și metodele de evaluare a derulării procesului de sterilizare și controlul eficienței acestuia (capitolul II, capitolul III, Anexa 3);
Procedurile recomandate pentru dezinfectia mainilor în funcție de nivelul de risc;
6. Ghid de bune practici de igienă și lucru în blocurile alimentare din unitățile de alimentație publică - capitolul 6,7,8; Anexe – Bune practice de lucru.
7. Fișa postului – cofetar-patiser.

**ÎNTOCMIT,
PREȘEDINTE DE COMISIE,**