



Varianta 2 Proba scrisă

Concurs pentru ocuparea postului de Muncitor I (Bucătar)
din data de 18.01.2024

I. Selectați o variantă de răspuns pentru următoarele cerințe/întrebări: (2,25puncte)

1. *Cine stabilește programul personalului nedidactic? (0,25p)*

- a) Directorul colegiului,
- b) Administratorul de patrimoniu și se aprobă de către director/director adjunct,
- c) Inspectorul Școlar General al ISJ Suceava
- d) Consiliul de administrație.

2. *Conform Legii privind securitatea și sănătatea în muncă, fiecare lucrător trebuie să își desfășoare activitatea, în conformitate cu: (0,25p)*

- a) Instrucțiunile primite din partea angajatorului;
- b) Regulile de protecție a muncii;
- c) Pregătirea și instruirea sa și instrucțiunile primite din partea angajatorului;
- d) Pregătirea sa.

3. *Conform prevederilor Legii nr. 53/2003- Codul Muncii, salariații: (0,25p)*

- a) au dreptul la grevă pentru obținerea de majorări salariale;
- b) au dreptul la grevă pentru apărarea intereselor profesionale, economice și sociale;
- c) nu au dreptul la grevă, dacă nu sunt o majoritate;
- d) au dreptul la grevă dacă fac parte din categoriile de salariați prevăzute expres de lege.

4. *Personalul nedidactic răspunde disciplinar în conformitate cu: (0,25p)*

- a) Legea Învățământului Preuniversitar nr. 198/2023,
- b) Legea nr. 53/2003 — Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare.
- c) Regulamentul de ordine internă al colegiului,
- d) Nu este tras la răspundere.

5. *Depozitarea și păstrarea alimentelor se face în condiții care să prevină: (0,25p)*

- a) alterarea și degradarea
- b) contaminarea chimică sau biologică,
- c) impurificarea cu praf sau mirosuri, contaminarea biologică, alterarea, degradarea
- d) impurificarea cu mirosuri străine

6. Responsabilitatea primară pentru siguranța alimentelor aparține(0,25p)

- a) operatorului cu activitate în domeniul alimentar
- b) transportatorilor
- c) manipulatorilor
- d) nimănui

7. Conservele din legume se păstrează: (0,25p)

- a) camere frigorifice temp.0...-2 grade
- b) magazii răcoroase,temp max.28 grade
- c) congelatoare temp. -10 grade
- d) încăperi întunecate,răcoroase,curate,ferite de îngheț

8. Operațiile de prelucrare primară a legumelor sunt: (0,25p)

- a)spălarea,curățarea
- b) sortarea,curățarea,spălarea
- c) recepția,spalarea,curățarea,tăierea
- d) recepția calitativă

9. Microclimatul se referă la: (0,25p)

- a) temperatură,
- b) curenți de aer,temperatură și umiditate
- c) umiditate
- d) curenți de aer

**II. Asociați elementele coloanei A cu cele ale coloanei B:
(0,40x5=2puncte)**

<i>A (alimente)</i>	<i>B(temperature de păstrare)</i>	<i>Asociați</i>
1.Alimente congelate	a.+15 grade C	
2.Preparate din carne	b.-18...-20 grade C	
3.Conserve din legume	c. -2....+4 grade C	
4.Unt	d. max.+20 grade C	
5.Zahar,orez	e. +2....+4 grade C	

**III. Notati cu A enunturile adevarate si cu F pe cele false :
(0,35x5=1,75 puncte)**

- 1. Salmonella este un parazit intestinal.
- 2. Apele freaticice sunt ape subterane.
- 3. Umiditatea este determinatăde vaporii de apă din aer
- 4. Aditivii alimentari sunt materii prime
- 5. Bucătărie este un spațiu de producție.

IV.Problemă (3 puncte)

Să se calculeze necesarul de materii prime pentru obținerea unui număr de 127 porții de Ciorbă de perișoare, știind că pentru 12 porții se folosesc următoarele cantități de materii prime:

- a-carne de vită-550g ; b -supă de oase-2000ml ; c -morcovi-200g ; d. -ceapă-200g
e-țelină- 200g ; f. -rădăcină pătrunjel+păstârnac-150g; g. -pastă tomate-50g
h.-roșii prospete-700g ;i -orez-150g ; j.-ouă- 2 buc. ; k.-borș-1000ml
l.- frunze leuștean-30g; m.-frunze pătrunjel-50g ;n.-sare-20g

Comisia de concurs:

- | | |
|------------|-------------------------------|
| Președinte | - Prof.Tudor Profira Cristina |
| Membru | - Prof.Pintilie Mariana |
| Membru | - Prof.Onuțu Simfonia-Elena |
| Membru | -Luchian Narcis Florin |
| Membru | -Beșleagă Elena |



Barem de corectare – varianta2

- I. **2,25 puncte**
- 1. b 0,25 puncte
 - 2. c 0,25 puncte
 - 3. b 0,25 puncte
 - 4. b 0,25 puncte
 - 5. c 0,25 puncte
 - 6. a 0,25 puncte
 - 7. d 0,25 puncte
 - 8. c 0,25 puncte
 - 9. b 0,25 puncte

- II. **2 puncte**
- 1-b 0,40 puncte
 - 2-c 0,40 puncte
 - 3-d 0,40 puncte
 - 4-e 0,40 puncte
 - 5-a 0,40 puncte

- III. **1,75 puncte**
- 1-F, 0,35 puncte
 - 2-A, 0,35 puncte
 - 3-A, 0,35 puncte
 - 4-F, 0,35 puncte
 - 5-A 0,35 puncte

- IV. **3 puncte**

a-5820g ; b.21166 ml ; c.-2116 g ;d.-2116g ; e.-2116 g ; f.1587g ; g.-529g ;
h.-7408g ; i. -1587g ;j.-21buc; k.-10583ml l.-317g ; m.-529 g ;n.-211g

Se acordă un punct din oficiu.