



ANUNȚ DE PROMOVARE

în treapta profesională imediat superioară a
personalului contractual din cadrul Serviciului Hrănire

Direcția Asigurare Logistică Integrată organizează examen de promovare, în cadrul postului ocupat, în treapta profesională imediat superioară celei deținute, a personalului contractual încadrat la Serviciul Hrănire, în funcțiile de muncitor calificat IV și II (bucătar), care îndeplinește cumulativ condițiile legale prevăzute la art. 31 alin. (6) din Legea-cadru nr. 153/2017 privind salarizarea personalului plătit din fonduri publice și art. 43 alin. (3) din Anexa la H.G. nr. 286/2011 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind stabilirea principiilor generale de ocupare a unui post vacant sau temporar vacant corespunzător funcțiilor contractuale și a criteriilor de promovare în grade sau trepte profesionale imediat superioare a personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice, ambele cu modificările și completările ulterioare, respectiv:

1. are o vechime de minim 3 ani în treapta profesională din care promovează;
2. a obținut calificativul "foarte bine" la evaluarea performanțelor profesionale individuale cel puțin de două ori în ultimii 3 ani de activitate.

Face obiectul examenului de promovare, personalul contractual încadrat în următoarele funcții din cadrul Serviciului Hrănire:

- muncitor calificat IV (bucătar), prevăzută la poziția 566 din statul de organizare al direcției;
- muncitor calificat IV (bucătar), prevăzută la poziția 573 din statul de organizare al direcției;
- muncitor calificat IV (bucătar), prevăzută la poziția 782 din statul de organizare al direcției;
- muncitor calificat II (bucătar), prevăzută la poziția 783 din statul de organizare al direcției.

În vederea participării la examen, candidații vor depune la secretariatul Direcției Asigurare Logistică Integrată din municipiul București, sector 5, str. Eforie nr. 3-5, corpul B, etajul 5, camera 515, până la data de 01.11.2019, ora 16⁰⁰, dosarul de înscriere, care va cuprinde următoarele documente:

- **cererea de înscriere** la examenul de promovare;
- **adeverința**¹ privind îndeplinirea condițiilor pentru participarea la examenul de promovare menționate la art. 31 alin. (6) din Legea-cadru 153/2017, cu modificările și completările ulterioare.

Examenul de promovare se va desfășura în data de 12.11.2019, ora 09⁰⁰, conform calendarului de desfășurare a examenului, la sediul Clubului Excelsior București din str. Știrbei Vodă nr.24, mun. București, sector 1 și va consta în susținerea unei probe practice.

Rezultatele selecției dosarelor de înscriere se vor afișa la avizierul direcției, iar rezultatele examenului de promovare se vor afișa la avizierul direcției și pe pagina de internet www.mai.gov.ro, secțiunea „Carieră / Anunțuri carieră” (atașat anunțului de promovare).

¹ adeverința se eliberează, la cerere, de Serviciul Resurse Umane

CALENDARUL DE DESFĂȘURARE A EXAMENULUI

Data limită de depunere a dosarului de înscriere	01.11.2019, ora 16 ⁰⁰
Afișare rezultate selecție dosar	05.11.2019
Depunere contestații	06.11.2019
Afișare rezultate după soluționare contestații	07.11.2019
Probă practică muncitor calificat (bucătar)	12.11.2019, ora 09 ⁰⁰
Afișare rezultate probă practică	13.11.2019
Depunere contestații	14.11.2019
Afișare rezultate contestații și rezultat final examen	18.11.2019

Relații suplimentare se pot obține de la Serviciul Resurse Umane din cadrul Direcției Asigurare Logistică Integrată, în zilele lucrătoare, între orele 9⁰⁰ – 15⁰⁰, interior 30434.

TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA

pentru examenul de promovare în treapta profesională imediat superioară
a personalului încadrat la Serviciul Hrănire în funcțiile de muncitor calificat IV și II (bucătar)

Tematica

1. Preparate culinare:
 - semipreparate culinare,
 - preparate servite ca antreuri și gustări,
 - preparate culinare lichide,
 - preparate de bază, garnituri și salate,
 - preparate culinare servite ca desert.
2. Estetica preparatelor culinare:
 - tipuri de decoruri în funcție de preparate,
 - elemente de decor,
 - decorarea și ornarea preparatelor din variantele de meniuri.
3. Promovarea produselor și serviciilor:
 - identificarea nevoilor și așteptărilor clienților,
 - prestarea serviciilor adaptate nevoilor clienților,
 - utilizarea tehnicilor promoționale.
4. Evidența operativă:
 - documente de evidență operativă în unitățile de turism și alimentație,
 - selectarea, completarea și interpretarea documentelor de evidență operativă în unitățile de alimentație și turism.
5. Modul de recepționare a materiilor prime
6. Gramajul și cantitățile corespunzătoare planului meniu
7. Componența meniului
8. Reguli sanitare și de igienă
9. Tehnologia preparatelor lichide
10. Tehnologia preparării garniturilor
11. Schema de tranșare pentru alimentație publică la carne, peste, vânat și păsări

Bibliografie

1. Rețetar general, Ed. National 2008, Dan Chiriac
2. Tehnologia activității în restaurant și bar, Radu Nicolescu, 1981
3. Manual pentru calificarea de bucătar, Ed. Didactică și Pedagogică, R.A., 2013, Cristian Dincă.