ANUNȚ DE PROMOVARE

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

Direcția Asigurare Logistică Integrată organizează examene de promovare în treapta profesională imediat superioară celei deținute, a personalului contractual încadrat la Serviciul hrănire în funcțiile de muncitor calificat II (ospătar) și muncitor calificat 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,* cu modificările și completările ulterioare şi art. 72 alin. (2) din H.G. nr. 1336/2022 *pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice*, 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.

Fac obiectul examenelor de promovare, posturile de muncitor calificat IV-I (ospătar) prevăzute la pozițiile 746, 747, 748 și 791 din statul de organizare al direcției, respectiv posturile de muncitor calificat IV-I (bucătar) prevăzute la pozițiile 566, 573, 742, 781 din statul de organizare al direcției.

În vederea participării la examen, candidații vor depune la secretariatul Direcţiei Asigurare Logistică Integrată din municipiul Bucureşti, sector 5, str. Eforie nr. 3-5, corpul B, etajul 5, camera 515 (intrarea din str. Domnița Anastasia nr. 1), până la data de 28.10.2026, ora 16^{00}, dosarul de înscriere, care va cuprinde următoarele documente:

- ***cererea de înscriere*** la examenul de promovare;
- ***adeverinţă***[1] din care să reiasă vechimea în treapta profesională din care se promovează;
- copii ale ***rapoartelor de evaluare a performanțelor profesionale din ultimii 3 ani*** de activitate;

Examenele de promovare constau în următoarele etape:

- selecția dosarelor de examen;
- probă scrisă.

Se pot prezenta la următoarea etapă numai candidaţii declaraţi „admis” la etapa precedentă.

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

Telefon/Fax: 021/313.95.29; MAI: 30243
București, str. Eforie nr. 3, sector 5

Rezultatele selecţiei dosarelor de înscriere se vor afişa la avizierul direcţiei și pe pagina de internet a M.A.I. la adresa www.mai.gov.ro, secțiunea *Carieră - Anunţuri carieră* (atașat anunțului de promovare).

Examenele de promovare se vor desfășura în data de 04.11.2026, conform calendarului de desfășurare al examenelor, la sediul Direcţiei Asigurare Logistică Integrată din municipiul Bucureşti, Calea Știrbei Vodă nr. 24, sector 1, București – Club Excelsior.

Rezultatele examenelor de promovare se vor afișa la avizierul direcției și se vor posta pe pagina de internet a M.A.I. la adresa www.mai.gov.ro, secțiunea *Carieră - Anunţuri carieră* (atașat anunțului de promovare).

CALENDARUL DE DESFĂȘURARE AL EXAMENELOR

Data limită de depunere a dosarelor de examen: 28.10.2026, ora 16^{00}

1. Selecţia dosarelor de examen: 29-30.11.2026
   - Afişare rezultate selecţie: 30.10.2026
   - Depunere contestaţii: 02.11.2026
   - Afişare rezultate după soluţionare contestaţii: 03.11.2026
2. Proba scrisă: 04.11.2026

- pentru posturile de muncitor calificat II (bucătar)_____ ora 09^{00}
- pentru postul de muncitor calificat II (ospătar)_____ ora 12^{00}

   - Afişare rezultate: 05.11.2026
   - Depunere contestaţii: 06.11.2026
   - Afişare rezultate contestaţii şi rezultat final probă: 09.11.2026

Afișare rezultat final examen promovare: 10.11.2026

Relaţii suplimentare se pot obţine de la Serviciul resurse umane din cadrul Direcției Asigurare Logistică Integrată, cu sediul în municipiul Bucureşti, str. Eforie nr. 3-5, sector 5, în zilele lucrătoare, între orele 09^{00} – 15^{00}, la interior 34088.

TEMATICĂ ŞI BIBLIOGRAFIE

- **Pentru postul de muncitor calificat II (ospătar):**

Tematică

1. Servirea preparatelor:

– Sisteme de servire în unitățile de alimentație;
– Sistemele de servire utilizate în unitățile de alimentație;
– Servirea de către ospătar;
– Sistemul de servire direct (englez);
– Sistemul de servire indirect (francez);
– Servirea preparatelor culinare ca intrare în meniu;
– Preparate servite ca intrare în meniu;
– Servirea preparatelor culinare lichide;
– Debarasarea meselor;
– Servirea preparatelor de bază;
– Servirea preparatelor din pește;
– Servirea preparatelor cu os;
– Servirea fripturilor, garniturilor și salatelor;
– Servirea brânzeturilor, deserturilor și cafelei.

Telefon/Fax: 021/313.95.29; MAI: 30243
București, str. Eforie nr. 3, sector 5

2. Personalul de servire din unitățile de alimentație, Dotarea saloanelor de restaurant cu mobilier, utilaje și inventar de serviciu, Pregătirea serviciilor, Servirea clienților;
3. Răspunderea juridică a salariaților;
4. Securitatea și sănătatea în muncă – Obligațiile lucrătorilor;
5. Apărarea împotriva incendiilor – obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului.

Bibliografie

1. Manual pentru calificarea ospătar (chelner) – Vânzător în unități de alimentație – Anul de completare, Domeniul TURISM ȘI ALIMENTAȚIE – Nivel 2 – Editura Didactică și Pedagogică, R.A. – București 2012;
2. Ghidul Chelnerului – Constantin Florea, Editura Florea, Editura Coresi București 1998;
3. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată;
4. Legea 319/2006 a securității și sănătății în muncă;
5. Legea 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor.

- **Pentru postul de muncitor calificat II (bucătar):**

Tematică

1. Turism și alimentație:
– Organizarea activității unităților de alimentație și turism;
– Promovarea produselor și serviciilor;
– Evidență operativă;
– Preparate culinare;
– Estetica preparatelor culinare;
– Realizarea dietelor.
2. Tehnologia culinară:
– Utilaje tehnologice, vase și ustensile folosite în laboratoarele de bucătărie;
– Tehnologia semipreparatelor culinare;
– Tehnologia preparării salatelor;
– Tehnologia preparării garniturilor;
– Tehnologia preparatelor pentru mic dejun;
– Tehnologia gustărilor;
– Tehnologia antreurilor;
– Tehnologia preparatelor lichide;
– Tehnologia preparatelor servite ca prim fel;
– Tehnologia preparatelor din carne tocată;
– Tehnologia preparatelor din carne de pasăre;
– Tehnologia preparatelor din subproduse comestibile de abator;
– Tehnologia preparatelor din carne de vânat;
– Tehnologia preparatelor din pește, crustacee, moluște și batracieni;
– Tehnologia fripturilor;
– Tehnologia dulciurilor de bucătărie;
– Criterii pentru întocmirea meniurilor.
3. Termeni specifici folosiți în bucătărie și principalele metode de prelucrare culinară;
4. Răspunderea juridică a salariaților;

Telefon/Fax: 021/313.95.29; MAI: 30243
București, str. Eforie nr. 3, sector 5

5. Securitatea și sănătatea în muncă - Obligațiile lucrătorilor;
6. Apărarea împotriva incendiilor - Obligațiile administratorului, conducătorului instituției, utilizatorului și salariatului.

Bibliografie

1. Manual pentru calificarea bucătar, Domeniul Turism și Alimentație – Nivel 2 – Editura Didactică și Pedagogică, R.A. – București 2013, Cristian Dincă – coordonator;
2. Tehnologie Culinară, Manual pentru clasele a X-a, a XI-a și a XII-a, licee economice și de drept administrativ, cu profil de alimentație publică și școli profesionale, Editura Didactică și Pedagogică, R.A. București 2003, Gabriela Pîrjol – coordonator;
3. Bucătărie, rețetar general, ediția a X-a, editura Național, 2008, Dan Chiriac, Violeta Borzea și Daniela Chiriac.
4. Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată;
5. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă;
6. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor.

Notă: Actele normative prevăzute în bibliografia recomandată candidaților vor fi studiate în forma actualizată.

Telefon/Fax: 021/313.95.29; MAI: 30243
București, str. Eforie nr. 3, sector 5