



Nr.1587/12.08.2026

Datele de contact ale Compartimentului Secretariat
NUME ȘI PRENUME: ȘIMON MARIA CRISTINA
TELEFON 004.0362 804110/ 0740 626416
E-MAIL cseiviseu@yahoo.ro

ANUNȚ

CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCATIE INCLUZIVĂ VIȘEU DE SUS anunță

În conformitate cu prevederile Hotărârii nr. 1336 din 28 octombrie 2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice, Centrul Școlar de Educație Incluzivă Vișeu de Sus organizează concurs pentru ocuparea funcției contractuale:

- **1 post BUCATAR CALIFICAT;**
- **Nivelul postului: nivel studii medii;**
- **Structura în cadrul căreia se află postul: administrativ;**
- **Perioada și durata timpului de lucru: nedeterminată, 40/ săptămână;**

Documentele solicitate candidaților pentru întocmirea dosarului de concurs sunt următoarele:

- a) formular de înscriere la concurs (atașat ca anexă prezentului anunț);
- b) copia actului de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, aflate în termen de valabilitate;
- c) copia certificatului de căsătorie sau a altui document prin care s-a realizat schimbarea de nume, după caz;
- d) copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului solicitate de autoritatea sau instituția publică;
- e) copia carnetului de muncă, a adeverinței eliberate de angajator pentru perioada lucrată, care să ateste vechimea în muncă și în specialitatea studiilor solicitate pentru ocuparea postului;
- f) certificat de cazier judiciar sau, după caz, extrasul de pe cazierul judiciar;
- g) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare, eliberată de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului;
- h) certificatul de integritate comportamentală din care să reiasă că nu s-au comis infracțiunile prevăzute în Registrul național automatizat cu privire la persoanele care au comis infracțiuni sexuale, de exploatare a unor persoane sau asupra minorilor;
- i) curriculum vitae, model comun european.

Actele prevăzute la punctele b)-d) vor fi prezentate și în original în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.



Dosarul de concurs se depune la **secretariatul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Viseu de Sus, str 22 decembrie nr 30, jud. Maramureș** date de contact: telefon 0362804110, mail: cseiviseu@yahoo.ro

CONDIȚII GENERALE ȘI SPECIFICE pentru ocuparea postului contractual vacant de BUCĂȚAR CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ VIȘEU DE SUS

I. CONDIȚII GENERALE

Poate ocupa un post contractual vacant persoana care îndeplinește condițiile prevăzute de legislația în vigoare și cerințele specifice stabilite pentru postul scos la concurs.

În conformitate cu prevederile art. 15 din H.G. nr. 1.336/2022, candidații trebuie să îndeplinească cumulativ următoarele condiții generale:

1. are cetățenia română sau cetățenia unui alt stat membru al Uniunii Europene, a unui stat parte la Acordul privind Spațiul Economic European (SEE) sau cetățenia Confederației Elvețiene;
2. cunoaște limba română, scris și vorbit;
3. are capacitate de muncă în conformitate cu prevederile Legii nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
4. are o stare de sănătate corespunzătoare postului pentru care candidează, atestată pe baza adeverinței medicale eliberate de medicul de familie sau de unitățile sanitare abilitate;
5. îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime în muncă sau în specialitate, precum și celelalte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
6. nu a fost condamnat(ă) definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra securității naționale, contra autorității, infracțiuni de corupție sau de serviciu, infracțiuni de fals ori infracțiuni contra înfăptuirii justiției, infracțiuni săvârșite cu intenție care ar face o persoană candidată la post incompatibilă cu exercitarea funcției contractuale pentru care candidează, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea;
7. nu execută o pedeapsă complementară prin care i-a fost interzisă exercitarea dreptului de a ocupa funcția, de a exercita profesia sau meseria ori de a desfășura activitatea de care s-a folosit pentru săvârșirea infracțiunii sau față de aceasta nu s-a luat măsura de siguranță a interzicerii ocupării unei funcții sau a exercitării unei profesii;
8. nu a comis infracțiunile prevăzute la art. 1 alin. (2) din Legea nr. 118/2019 privind Registrul național automatizat cu privire la persoanele care au comis infracțiuni sexuale, de exploatare a unor persoane sau asupra minorilor, pentru domeniile în care este obligatorie verificarea acestui aspect.

Condițiile generale sunt cele prevăzute de art. 15 din H.G. nr. 1.336/2022, cu modificările și completările ulterioare. (Legislație)



II. CONDIȚII SPECIFICE

Pentru ocuparea postului contractual vacant de **bucătar**, candidatului îi sunt necesare următoarele condiții specifice:

1. Nivelul studiilor

- studii generale/medii, conform cerințelor stabilite prin fișa postului;
- calificare profesională în meseria de **bucătar**, dovedită prin certificat/diplomă de calificare profesională sau document echivalent, emis potrivit legii.

2. Alte condiții specifice

Candidatul trebuie:

- să dețină cunoștințe privind normele de igienă și siguranță alimentară;
- să cunoască regulile de recepție, depozitare, păstrare și manipulare a produselor alimentare;
- să cunoască și să aplice principiile de bază ale sistemului HACCP;
- să cunoască regulile privind prevenirea contaminării încrucișate a alimentelor;
- să cunoască regulile privind prepararea și păstrarea alimentelor;
- să cunoască normele privind alimentația copiilor și elevilor;
- să respecte meniul, gramajele și porțiile stabilite de unitate;
- să cunoască regulile privind curățarea și dezinfecția spațiilor, suprafețelor, utilajelor și ustensilelor;
- să utilizeze corespunzător echipamentele și utilajele din bucătărie;
- să respecte normele de securitate și sănătate în muncă;
- să respecte normele de prevenire și stingere a incendiilor;
- să manifeste responsabilitate, disciplină, punctualitate și disponibilitate pentru munca în echipă;
- să manifeste un comportament adecvat într-o unitate de învățământ și în relația cu elevii, personalul unității și conducerea acesteia.

3. Cerințe specifice activității într-o unitate de învățământ special

Având în vedere specificul **Centrului Școlar de Educație Incluzivă Viseu de Sus**, constituie cerințe importante:

- respectarea cu strictețe a normelor de igienă și siguranță alimentară;
- manifestarea unei conduite corespunzătoare în prezența elevilor cu cerințe educaționale speciale;
- respectarea meniurilor și a indicațiilor stabilite de unitate;
- atenție sporită la identificarea și prevenirea riscurilor alimentare;
- respectarea procedurilor interne privind pregătirea, porționarea, distribuirea și păstrarea alimentelor;
- colaborarea cu personalul responsabil de administrarea și gestionarea alimentelor;
- respectarea procedurilor privind păstrarea probelor alimentare, acolo unde acestea sunt aplicabile;
- respectarea confidențialității informațiilor și a regulilor interne ale unității.



III. COMPETENȚE PROFESIONALE URMĂRITE

În cadrul concursului se vor urmări, în principal:

1. capacitatea de organizare a activității în bucătărie;
2. cunoașterea tehnicilor de preparare a alimentelor;
3. cunoașterea normelor de igienă;
4. cunoașterea regulilor de depozitare și conservare a alimentelor;
5. cunoașterea principiilor HACCP;
6. capacitatea de identificare a riscurilor de contaminare;
7. utilizarea corectă a ustensilelor și echipamentelor;
8. respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă;
9. respectarea normelor PSI;
10. capacitatea de lucru în echipă;
11. responsabilitatea și disciplina profesională;
12. capacitatea de a respecta întocmai meniul și indicațiile stabilite de conducerea unității.

IV. DOCUMENTE DOVEDITOARE ALE ÎNDEPLINIRII CONDIȚIILOR SPECIFICE

Pentru demonstrarea îndeplinirii condițiilor specifice, candidatul va prezenta, după caz:

- diplomă/certificat de studii;
- certificat de calificare profesională – **bucătar**;
- documente care atestă vechimea în muncă și/sau în specialitate, după caz;
- adeverințe/documente privind experiența profesională;
- alte documente solicitate în anunțul de concurs.

TEMEI LEGAL

- H.G. nr. 1.336/2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice, cu modificările și completările ulterioare;
- Legea nr. 53/2003 – Codul muncii, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- O.U.G. nr. 57/2019 privind Codul administrativ, cu modificările și completările ulterioare;
- legislația specifică privind igiena și siguranța alimentară;
- legislația privind securitatea și sănătatea în muncă;
- legislația privind apărarea împotriva incendiilor;
- Regulamentul de organizare și funcționare al unității;
- Regulamentul intern al CSEI Vișeu de Sus;
- fișa postului pentru funcția contractuală de bucătar.



TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

pentru concursul organizat în vederea ocupării postului contractual vacant de BUCĂTAR

Unitatea de învățământ: CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ VIȘEU DE SUS

Post: Bucătar – personal contractual de execuție

I. TEMATICA

1. Noțiuni generale privind activitatea bucatarului

- 1.1. Organizarea și desfășurarea activității într-o bucătărie de unitate de învățământ.
- 1.2. Atribuțiile și responsabilitățile bucatarului.
- 1.3. Organizarea locului de muncă și utilizarea corespunzătoare a spațiilor, utilajelor, ustensilelor și echipamentelor.
- 1.4. Norme de comportament profesional și disciplină la locul de muncă.
- 1.5. Respectarea fișei postului și a dispozițiilor conducerii unității.

2. Igiena personală și igiena la locul de muncă

- 2.1. Reguli privind igiena corporală și echipamentul de protecție al personalului din bucătărie.
- 2.2. Spălarea și dezinfectia mâinilor.
- 2.3. Condițiile de sănătate pe care trebuie să le îndeplinească personalul care manipulează alimente.
- 2.4. Prevenirea contaminării alimentelor prin manipularea necorespunzătoare.
- 2.5. Curățarea și dezinfectia spațiilor, suprafețelor, utilajelor și ustensilelor.
- 2.6. Prevenirea și combaterea dăunătorilor.

3. Recepția, depozitarea și păstrarea alimentelor

- 3.1. Verificarea produselor alimentare la recepție.
- 3.2. Verificarea termenului de valabilitate, ambalajului, aspectului și condițiilor de transport.
- 3.3. Condiții de depozitare pentru alimentele perisabile și neperisabile.
- 3.4. Respectarea lanțului frigorific.
- 3.5. Separarea alimentelor crude de cele preparate.
- 3.6. Reguli privind rotația stocurilor – principiul FIFO.
- 3.7. Prevenirea alterării și contaminării alimentelor.

Regulamentul (CE) nr. 852/2004 stabilește reguli generale privind igiena produselor alimentare și pune accent inclusiv pe menținerea lanțului frigorific, bunele practici de igienă și procedurile bazate pe principiile HACCP. (EUR-Lex)

4. Pregătirea materiilor prime

- 4.1. Sortarea, curățarea și spălarea materiilor prime.
- 4.2. Operații preliminare pentru carne, pește, ouă, legume, fructe și produse lactate.
- 4.3. Reguli privind decongelarea produselor alimentare.



- 4.4. Prevenirea contaminării încrucișate.
- 4.5. Utilizarea corespunzătoare a ustensilelor și echipamentelor.

5. Tehnologia preparării alimentelor

- 5.1. Metode de preparare termică: fierbere, înăbușire, coacere, preparare la abur, sotare etc.
- 5.2. Pregătirea supelor, ciorbelor și supelor-cremă.
- 5.3. Pregătirea preparatelor din carne.
- 5.4. Pregătirea preparatelor din legume.
- 5.5. Pregătirea garniturilor.
- 5.6. Pregătirea preparatelor pe bază de cereale și paste făinoase.
- 5.7. Pregătirea produselor lactate și a preparatelor cu ouă.
- 5.8. Pregătirea deserturilor și gustărilor.
- 5.9. Păstrarea preparatelor finite în condiții de siguranță.

6. Alimentația copiilor și elevilor

- 6.1. Principii generale ale alimentației sănătoase a copiilor și adolescenților.
- 6.2. Respectarea meniului stabilit pentru elevi.
- 6.3. Respectarea gramajelor și a porțiilor.
- 6.4. Diversificarea și echilibrarea meniurilor.
- 6.5. Particularități ale alimentației în unitățile de învățământ.
- 6.6. Respectarea cerințelor privind calitatea și siguranța alimentelor servite copiilor.

Pentru unitățile de învățământ sunt aplicabile Normele de igienă aprobate prin **Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020**, cu modificările și completările ulterioare. Ordinul reglementează condițiile de igienă pentru unitățile în care sunt ocrotiți, educați și instruiți copiii și tinerii. (Legislație)

7. Siguranța alimentară și sistemul HACCP

- 7.1. Noțiunea de siguranță alimentară.
- 7.2. Pericole biologice, chimice și fizice.
- 7.3. Contaminarea alimentelor.
- 7.4. Contaminarea încrucișată.
- 7.5. Principiile HACCP.
- 7.6. Puncte critice de control.
- 7.7. Monitorizarea temperaturilor și a condițiilor de păstrare.
- 7.8. Trasabilitatea produselor alimentare.
- 7.9. Acțiuni corective în cazul identificării unor neconformități.

Regulamentul (CE) nr. 178/2002 stabilește principiile generale ale legislației alimentare și cerințele privind siguranța alimentelor și trasabilitatea. Versiunea consolidată este indicată de EUR-Lex ca fiind în vigoare la 1 ianuarie 2026. (EUR-Lex)

8. Alergenii alimentari

- 8.1. Noțiunea de alergen alimentar.
- 8.2. Principalii alergeni care pot fi prezenți în alimente.
- 8.3. Prevenirea contaminării încrucișate cu alergeni.
- 8.4. Informarea privind ingredientele și alergenii.



9. Prevenirea toxiinfecțiilor alimentare

- 9.1. Cauzele toxiinfecțiilor alimentare.
- 9.2. Factori favorizanți.
- 9.3. Simptome și măsuri de prevenire.
- 9.4. Reguli privind păstrarea probelor alimentare, conform procedurilor și normelor aplicabile unității.
- 9.5. Măsuri în cazul suspiciunii de contaminare a alimentelor.

10. Securitatea și sănătatea în muncă

- 10.1. Reguli generale de securitate și sănătate în muncă.
- 10.2. Riscurile specifice activității de bucătar.
- 10.3. Utilizarea în condiții de siguranță a utilajelor și echipamentelor.
- 10.4. Prevenirea accidentelor prin tăiere, ardere, alunecare sau electrocutare.
- 10.5. Utilizarea echipamentului individual de protecție.
- 10.6. Măsuri în caz de accident de muncă.

Legea nr. 319/2006 reglementează securitatea și sănătatea în muncă și stabilește obligațiile angajatorilor și lucrătorilor în acest domeniu. (Legislație)

11. Prevenirea și stingerea incendiilor

- 11.1. Reguli de prevenire a incendiilor în bucătărie.
- 11.2. Utilizarea în siguranță a echipamentelor electrice și a surselor de căldură.
- 11.3. Măsuri în cazul izbucnirii unui incendiu.
- 11.4. Utilizarea mijloacelor de primă intervenție.
- 11.5. Căi și proceduri de evacuare.

Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor stabilește cadrul general privind prevenirea și intervenția în situații de incendiu. (Legislație)

II. BIBLIOGRAFIE

1. **Hotărârea Guvernului nr. 1.336/2022** pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice, cu modificările și completările ulterioare. (Legislație)
2. **Ordinul ministrului sănătății nr. 1.456/2020** pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările și completările ulterioare. (Legislație)
3. **Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare**, cu modificările și completările ulterioare. (EUR-Lex)
4. **Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002** de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările și completările ulterioare. (EUR-Lex)



5. **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului** privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.
6. **Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă**, cu modificările și completările ulterioare. (Legislație)
7. **Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor**, republicată, cu modificările și completările ulterioare. (Legislație)
8. **Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare**, cu modificările și completările ulterioare.
9. **Fișa postului pentru funcția contractuală de bucătar** din cadrul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Viseu de Sus.
10. **Regulamentul de organizare și funcționare și procedurile interne ale unității**, în măsura în care acestea conțin prevederi referitoare la activitatea bucătăriei, igiena alimentației, recepția și depozitarea produselor alimentare, prepararea și distribuirea hranei.

III. PRECIZARE PRIVIND CONCURSUL

Tematica și bibliografia se stabilesc în raport cu atribuțiile și responsabilitățile prevăzute în fișa postului pentru funcția de **bucătar**.

La elaborarea subiectelor de concurs se vor urmări în special cunoștințele candidatului privind:

- respectarea normelor de igienă;
- manipularea și păstrarea alimentelor;
- pregătirea materiilor prime;
- tehnologia preparării alimentelor;
- prevenirea contaminării alimentelor;
- principiile HACCP;
- alimentația copiilor și elevilor;
- prevenirea toxiinfecțiilor alimentare;
- securitatea și sănătatea în muncă;
- prevenirea și stingerea incendiilor;
- utilizarea corectă și sigură a echipamentelor și ustensilelor de bucătărie.



Calendarul de desfășurare a concursului, respectiv data limită și ora până la care se pot depune dosarele de concurs:

<u>Etapa de concurs</u>	<u>Data / perioada</u>	<u>Observații</u>
Publicarea anunțului	14.08.2026	www.cseiviseu.ro Portalul posturi.gov.ro Avizierul unității de învățământ
Depunerea dosarelor de înscriere	14.08-27.08.2026 ora 8⁰⁰-14⁰⁰	La secretariatul Centrului Școlar de Educație Incluzivă Viseu de Sus
Verificarea și validarea dosarelor	28.08.2026 Ora 16.00	Afisare rezultate dosare
	31.08.2026 Ora 8.00-12.00	Contestati
	01.09.2026 Ora 16.00	Anunt final
Proba scrisă	04.09.2026 ora 10.00- 12.00	Proba scrisă
	07.09.2026 Ora 8.30	Afisare rezultate
	08.09.2026 Ora 8.30- 12.00	Depunere contestații
	09.09.2026 Ora 14.00	Rezultate după contestații probă scrisă
Interviu	10.09.2026 Ora 10.00	Proba interviu
	10.09.2026 Ora 14.00	Afisarea rezultatelor
	11.09.2026 Ora 08.30- 12.00	Depunere contestații
Afisarea rezultatelor finale	14.09.2026	Rezultatele finale



Perioada de depunere a dosarelor de concurs: 14.08.2026-27.08.2026, inclusiv

Notă: toate documentele se depun la secretariatul unității de învățământ cu sediul în Vișeu de Sus, str. 22 Decembrie nr. 30, jud. Maramureș în tdata și orele prevăzute în calendar.

- **Sunt declarați admiși concurenții care întrunesc un punctaj minim de 50 de puncte la ambele probe. Punctajul final se calculează ca medie aritmetică a celor două probe, iar candidatul cu punctajul cel mai mare va fi declarat admis la concurs.**

Probele pentru concurs se desfășoară la sediul unității de învățământ.

DIRECTOR,

Prof. PAP HAPCA MARIA MIHAELA



Nr. ____ / ____

Formular de înscriere

Autoritatea sau instituția publică:.....

Funcția solicitată:.....

Data organizării concursului, proba scrisă și/sau proba practică, după caz:.....

Numele și prenumele candidatului:.....

Datele de contact ale candidatului (Se utilizează pentru comunicarea cu privire la concurs.):

Adresa:.....

E-mail:.....

Telefon:.....

Persoane de contact pentru recomandări:

Numele și prenumele	Instituția	Funcția	Numărul de telefon

Anexez prezentei cereri dosarul cu actele solicitate.

Menționez că am luat cunoștință de condițiile de desfășurare a concursului.

Cunoscând prevederile art. 4 pct. 2 și 11 și art. 6 alin. (1) lit. a) din Regulamentul (UE) **2016/679** al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei **95/46/CE** (Regulamentul general privind protecția datelor), în ceea ce privește consimțământul cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal declar următoarele:

Îmi exprim consimțământul ☐

Nu îmi exprim consimțământul ☐

cu privire la transmiterea informațiilor și documentelor, inclusiv date cu caracter personal necesare îndeplinirii atribuțiilor membrilor comisiei de concurs, membrilor comisiei de soluționare a contestațiilor și ale secretarului, în format electronic.

Îmi exprim consimțământul ☐

Nu îmi exprim consimțământul ☐

ca instituția organizatoare a concursului să solicite organelor abilitate în condițiile legii certificatul de integritate comportamentală pentru candidații înscriși pentru posturile din cadrul sistemului de învățământ, sănătate sau protecție socială, precum și din orice entitate publică sau privată a cărei activitate presupune contactul direct cu copii, persoane în vârstă, persoane cu dizabilități sau alte categorii de persoane vulnerabile ori care presupune examinarea fizică sau evaluarea psihologică a unei persoane, cunoscând că pot reveni oricând asupra consimțământului acordat prin prezentul formular.

Îmi exprim consimțământul ☐

Nu îmi exprim consimțământul ☐

ca instituția organizatoare a concursului să solicite organelor abilitate în condițiile legii extrasul de pe cazierul judiciar cu scopul angajării, cunoscând că pot reveni oricând asupra consimțământului acordat prin prezentul formular.

Declar pe propria răspundere că în perioada lucrată nu mi s-a aplicat nicio sancțiune disciplinară/mi s-a aplicat sancțiunea disciplinară

Declar pe propria răspundere, cunoscând prevederile art. 326 din **Codul penal** cu privire la falsul în declarații, că datele furnizate în acest formular sunt adevărate.

Data:.....

Semnătura:.....



Nr. 1585/12.08.2026

Aprobată în ședință C.A
din 12.08.2026

FIȘA POSTULUI BUCĂȚAR

În temeiul Legii învățământului preuniversitar nr. 198/2023 cu completările și modificările ulterioare, Ordinului nr. 5726/2024 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Legii nr. 53/2003 de aprobare a Codului Muncii cu completările și modificările ulterioare, Ordinului nr. 600 / 2018 al Secretarului General al Guvernului pentru aprobarea Codului controlului intern/managerial al entităților publice, Hotărârii nr. 1336/2022 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind organizarea și dezvoltarea carierei personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice cu completările și modificările ulterioare, se încheie prezenta fișă a postului:

A. INFORMAȚII GENERALE PRIVIND POSTUL:

1. Nivelul postului: funcție de execuție
2. Denumirea postului: **BUCĂȚAR**
3. Decizia de numire:
4. Încadrarea: bucătar calificat
5. Gradul/Treapta profesional/profesională: M/5
6. Scopul principal al postului: **BUCĂȚAR**

B. CONDIȚII SPECIFICE PENTRU OCUPAREA POSTULUI:

1. Studii de specialitate: medii;
2. Vechime:..... ani
3. Perfecționări (specializări): **curs igienă**
4. Competențele postului:
 - Capacitate de lucru în mod individual și în echipă;
 - Adaptabilitate, flexibilitate și rezistență la stres;
 - Perseverență, toleranță, calm, abilități de comunicare interpersonală;
 - Motivație puternică pentru muncă.

C. ATRIBUȚIILE POSTULUI:

Doamna, posesoare a Contractului Individual de Muncă înregistrat la Registrul de evidență a contractelor individuale de muncă la nr. mă oblig să respect următoarele atribuții, sarcinile de serviciu obligatorii reprezentând 40 ore/săptămână, corespunzătoare unei părți din salariul de bază, stabilite la data de 01.09.2026.

I. ATRIBUȚII SPECIFICE POSTULUI

1. Prepararea hranei la timp și de calitate, cât și asigurarea funcționării echipamentelor din bucătărie.
2. **Obiectivele postului:**
 - Curățarea echipamentelor de bucătărie și suprafețelor de lucru în conformitate cu standardele de igienă;
 - Sprijin în pregătirea în cele mai bune condiții igienico-sanitare a alimentelor pentru beneficiarii unității.
3. **Descrierea sarcinilor/ atribuțiilor/ activităților postului:**



- Răspunde de ordinea și curățenia din bucătărie, sala de mese și din sălile aferente (camera de pâine, camera de zarzavat etc);
- Pregătește echipamentul de bucătărie pentru a fi folosit;
- Răspunde de întreținerea suprafețelor și ariilor de lucru;
- Asigură curățirea echipamentului de bucătărie și respectarea normativelor igienico-sanitare în vigoare;
- Răspunde de întreaga cantitate de pâine primită în ziua respectivă;
- Asigură servirea meselor beneficiarilor în condiții corespunzătoare de igienă și de securitatea bunurilor;
- Răspunde de obiectele de inventar pe care le are în gestiune, le predă la schimb pe bază de proces verbal și nu are voie să înstrăineze alimente și obiecte de inventar aflate în gestiunea unității;
- Răspunde de modul de îndeplinire a sarcinilor față de bucătar și în fața organelor de control sanitar;
- Contribuie la asigurarea circuitului corect al alimentelor și al resturilor alimentare, precum și la păstrarea lor în condiții corespunzătoare de igienă și depozitare;
- Participă la pregătirea și conservarea alimentelor pentru iarnă;
- Întocmește în colaborare cu asistenta medicală, contabilul șef, magazionerul și administratorul, meniul săptămânal;
- Își însușește și respectă legislația în vigoare cu privire la protecția socială și legislația specifică activității proprii;
- Preia alimentele din magazie, pe baza de fișa zilnică și le folosește integral la prepararea mâncării;
- Participă la curățarea vaselor, veselei, instalației, interioarelor, recuperarea ambalajelor și la remedierea deficiențelor semnalate;
- Se prezintă la controlul sanitar periodic;
- Semnalează orice defecțiune apărută la instalații și, în măsura posibilităților, participă la remedierea acestora;
- Participă efectiv la depozitarea legumelor și a altor produse;
- Respecta normele de protecția muncii și normele de pază și de stingere a incendiilor;
- Participă la pregătirea conservelor pentru iarnă din legumele și fructele achiziționate pentru cantină;
- Colectează zilnic probele de alimente și le etichetează în vederea păstrării în condițiile legale impuse;
- Participă la curățirea și întreținerea frigiderelor destinate pentru păstrarea probelor și a alimentelor;
- Respectă cu strictețe instrucțiunile primite din partea medicului școlar;
- În perioada vacanțelor participă și efectuează curățenia generală a blocului alimentar și a sălii de mese.

4. Descrierea responsabilităților postului:

- a) Privind relațiile interpersonale / comunicarea:
 - Stabilește și menține relații profesionale cu întreg personalul unității și are o atitudine politicoasă;
 - Răspunde de corectitudinea și promptitudinea cu care furnizează informațiile din domeniul său de activitate.
- b) Față de echipamentul din dotare:
 - Respectă procedurile interne legate de utilizarea și păstrarea în bună funcționare a echipamentului din dotarea bucătăriei;
 - Răspunde de informarea imediată a administratorului/ muncitorului privind orice defecțiune în funcționarea corespunzătoare a unității.
- c) Privind securitatea și sănătatea muncii:
 - Își însușește și respectă prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă;
 - Își desfășoară activitatea în conformitate cu pregătirea, instruirea și recomandările angajatorului, pe linie ierarhică, astfel încât să nu expună la pericol de accidentare sau îmbolnăvire atât propria persoană cât și alte persoane (elevi/adulți) care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul activității;
 - Cunoaște modalitățile de acordare a primului ajutor.



d) Privind regulamentele / procedurile de lucru:

- Cunoaște și respectă conținutul documentelor relevante pentru munca sa: misiunea unității, ROF, RI, Codul etic și procedurile de lucru specifice;
- Păstrează confidențialitatea informațiilor și a documentelor de serviciu;
- Respectă principiile care stau la baza activității unității și regulile deontologice.

5. Condițiile de lucru ale postului:

- a) Programul de lucru: 8 ore/zi, o medie de 40 de ore pe săptămână;
- b) Condițiile materiale (deplasări, condiții ambientale, costum sau uniformă obligatorie, după caz); poartă obligatoriu echipament de protecție, conform normelor sanitare; își desfășoară activitatea în bucătărie.

II. ALTE ATRIBUȚII

În funcție de nevoile specifice ale unității de învățământ, salariatul este obligat să îndeplinească și alte sarcini repartizate de angajator, precum și să respecte normele, procedurile de sănătate și securitate a muncii, de PSI și ISU, în condițiile legii.

CONDUITA PROFESIONALĂ:

1. Manifestarea atitudinii morale și civice (limbaj, ținută, respect, comportament).

- 1. Utilizarea unui limbaj civilizat, politicos în totalitatea relațiilor interumane, eliminarea limbajului vulgar, a calomniei și denigrării altora;
- 2. Prezentarea la serviciu într-o ținută decentă;
- 3. Respectarea șefilor, a colegilor, a subalternilor, a persoanelor din afara unității, a elevilor;
- 4. Comportamentul la locul de muncă să fie unul civilizat punând pe primul loc relațiile interumane, armonia grupului, munca în echipa și randamentul muncii.

2. Respectarea și promovarea deontologiei profesionale.

- 1. Profesionalismul, stăpânirea domeniului în care desfășoară activitate;
- 2. Munca tenace, eforturi susținute, perseverența și implicare directă în activitățile pe le are în atribuțiile de serviciu;
- 3. Manifestarea spiritului de echipă (acțiunea gândită și îndeplinită în comun, coeziunea și înțelegerea colegilor în realizarea activității);
- 4. Asumarea responsabilității personale în soluționarea sarcinilor ce revin.

D. SFERA RELAȚIONALĂ A TITULARULUI POSTULUI:

1. Sfera relațională internă:

- a) Relații ierarhice:
 - subordonat față de: director, director adjunct, administrator de patrimoniu;
- b) Relații funcționale: cu personalul didactic, didactic auxiliar, personalul unității;
- c) Relații de control;
- d) Relații de reprezentare: reprezintă unitatea.

2. Sfera relațională externă:

- a) cu autorități și instituții publice;
- b) cu organizații internaționale;
- c) cu persoane juridice private;



3. Delegarea de atribuții și competență:

(Se vor trece atribuțiile care vor fi delegate către o altă persoană în situația în care salariatul se află în imposibilitatea de a-și îndeplini atribuțiile de serviciu (concediu de odihnă, concediu pentru incapacitate de muncă, delegații, concediu fără plată, suspendare, detașare etc.). Se vor specifica atribuțiile, precum și numele persoanei/persoanelor, după caz, care le va/le vor prelua prin delegare.)

Răspunderea disciplinară:

Neîndeplinirea sarcinilor de serviciu sau îndeplinirea lor în mod necorespunzător atrage după sine scăderea corespunzătoare a calificativului și / sau sancționarea disciplinară, conform prevederilor legii.

E. ÎNTOCMIT DE:

1. Numele și prenumele:
2. Funcția de conducere: DIRECTOR
3. Semnătura
4. Data întocmirii

F. LUAT LA CUNOȘTINȚĂ DE CĂTRE OCUPANTUL POSTULUI:

1. Numele și prenumele:
2. Semnătura
3. Data

G. CONTRASEMNEAZĂ:

1. Numele și prenumele:
2. Funcția: LIDER SINDICAL
3. Semnătura
4. Data

Prezenta fișă a fost întocmită în 2 (două) exemplare, unul rămânând în documentele unității, iar al doilea exemplar fiind înmănat angajatului.

Am primit un exemplar,

ANEXĂ LA FIȘA POSTULUI cuprinzând atribuțiile în domeniul SSM și PSI

DENUMIREA POSTULUI: BUCĂTAR

NUMELE ȘI PRENUMELE ANGAJATULUI:

Atribuțiuni și răspunderi în domeniul securității și sănătății în muncă

1. Atribuții legale:

- Să lucreze în așa fel încât să nu expună la risc de accidentare sau îmbolnăvire profesională propria sa persoană și/sau alte persoane participante la procesul de muncă.
- Să utilizeze corect instalațiile, aparatura și echipamentele de muncă pe care le primește spre exploatare.
- Să mențină ordinea și curățenia pe căile de acces și circulație și să le mențină în permanență libere.



- Să nu procedeze la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate ale instalațiilor, aparaturii sau echipamentelor de muncă.
- Să comunice imediat conducătorului locului de muncă orice situație despre care are motive întemeiate să o considere un pericol pentru lucrători, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție.
- Să aducă la cunoștința conducătorului locului de muncă accidentele suferite de propria persoană sau altele despre care a luat cunoștință.
- Să coopereze cu conducătorului locului de muncă, atât timp cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea măsurilor dispuse de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.
- Să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă și măsurile de aplicare a acestora.
- Să dea relațiile solicitate de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.

2. Atribuții specifice:

- Să supravegheze activitatea lucrătorilor cu care execută împreună o sarcină de muncă, urmărind ca aceasta să se desfășoare în condiții de securitate și sănătate.

3. Alte atribuții:

- Să se prezinte la lucru sănătos, odihnit și fără a fi sub influența băuturilor alcoolice, drogurilor sau medicamentelor care pot produce dereglări comportamentale.
- Să verifice la începerea programului de lucru dacă echipamentele de muncă cu care lucrează pot fi utilizate în condiții de securitate pentru propria persoană și pentru celelalte persoane.
- Să respecte disciplina și instrucțiunile în domeniul securității și sănătății în muncă.
- Să execute numai lucrările dispuse de conducătorul locului de muncă și pentru care a fost instruit.
- Să păstreze în perfectă stare echipamentele de muncă și dispozitivele de protecție ale acestora precum și toate materialele cu caracter de propagandă a securității muncii.
- Să circule numai pe căile de acces, evitând circulația sau staționarea în locuri sau zone periculoase.
- Să participe la toate instruirile în domeniul securității și sănătății în muncă.
- În cazul producerii unui accident de muncă, acordă accidentatului primul ajutor numai dacă a fost instruit ca salvator sau dacă a fost instruit special în acest sens.
- Să aducă la cunoștința șefilor ierarhici superiori orice abatere de la prevederile de securitate și sănătate în muncă săvârșite la locul său de muncă.
- Să părăsească locul de muncă numai cu aprobarea conducătorului locului de muncă.

4. Răspunderi:

Răspunde material, civil, disciplinar sau penal, după caz, de orice acțiune personală care a dus la scoaterea din funcțiune a echipamentelor de muncă, a dispozitivelor de protecție, a semnalizărilor de securitate precum și a instrucțiunilor afișate la locul de muncă.

Atribuțiuni și răspunderi în domeniul situațiilor de urgență

1. Atribuții specifice utilizatorului:

- Să cunoască și să respecte măsurile de apărare împotriva incendiilor.
- Să întrețină și să folosească, în scopul pentru care au fost realizate, dotările pentru apărarea împotriva incendiilor.
- Să respecte normele de apărare împotriva incendiilor, specifice activităților pe care le organizează sau le desfășoară.
- Să nu efectueze modificări neautorizate și fără acordul scris al conducerii, al proiectantului inițial al construcției, instalației, echipamentului, dispozitivului sau mijlocului de transport utilizat ori al unui expert tehnic atestat potrivit legislației în vigoare.



- Să aducă la cunoștința administratorului și conducerii, după caz, orice defecțiune tehnică ori altă situație care constituie pericol de incendiu.

2. Atribuții specifice lucrătorului la locul de muncă:

- Să respecte regulile și măsurile de apărare împotriva incendiilor, aduse la cunoștință, sub orice formă, de administrator sau de conducătorul locului de muncă, după caz.

- Să utilizeze substanțele periculoase, instalațiile, utilajele, mașinile, aparatura și echipamentele, potrivit instrucțiunilor tehnice, precum și celor date de administrator sau de conducătorul locului de muncă, după caz.

- Să nu efectueze manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de apărare împotriva incendiilor.

- Să comunice, imediat după constatare, conducătorului locului de muncă orice încălcare a normelor de apărare împotriva incendiilor sau a oricărei situații stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum și orice defecțiune sesizată la sistemele și instalațiile de apărare împotriva incendiilor.

- Să coopereze cu salariații desemnați, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, în vederea realizării măsurilor de apărare împotriva incendiilor.

- Să acționeze, în conformitate cu procedurile stabilite la locul de muncă, în cazul apariției oricărui pericol iminent de incendiu.

- Să furnizeze persoanelor abilitate toate datele și informațiile de care are cunoștință, referitoare la producerea incendiilor.

- Să respecte și să aplice normele și regulile de protecție civilă stabilite.

- Să informeze autoritățile sau serviciile de urgență abilitate, prin orice mijloace, inclusiv telefonic, prin apelarea numărului 112, despre iminența producerii sau producerea oricărei situații de urgență despre care iau cunoștință.

- Să participe la pregătirea de protecție civilă la locul unde își desfășoară activitatea.

- Să accepte și să efectueze evacuarea din zonele afectate sau periclitare de dezastre, potrivit măsurilor dispuse și aduse la cunoștința de către autoritățile abilitate.

Întocmit,
DIRECTOR

Data,
Am luat la cunoștință,