



CONSILIUL
JUDEȚEAN
MUREȘ



DIRECȚIA GENERALĂ
DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI

BIBLIOGRAFIE

pentru ocuparea posturilor contractuale vacante de
MUNCITOR CALIFICAT I - BUCĂTAR,
pe durată nedeterminată

1. Legea 448/2006 privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, republicată, cu completările și modificările ulterioare;
2. Ordinul nr.507/2026 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități;
3. Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare, Editura Uranus, București 2007 - coordonatori Viorel Marin și Vultur Teofil.

Director General,

MIKLEA Hajnal Katalin



DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI

România, 540081 Tîrgu Mureș, județul Mureș, str. Trebely, nr. 7

Telefon: +40-265-213.512 +40-265-211.699 Fax: +40-265-211.561 e-mail: office@dgaspcmures.ro
www.dgaspcmures.ro



CONSILIUL
JUDEȚEAN
MUREȘ



DIRECȚIA GENERALĂ
DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ
ȘI PROTECȚIA COPILULUI

TEMATICĂ

pentru ocuparea posturilor contractuale vacante de

MUNCITOR CALIFICAT I - BUCĂTAR,

pe durată nedeterminată

1. Legea nr. 448/2006 privind protecția și promovarea drepturilor persoanelor cu handicap, republicată, cu modificările și completările ulterioare:
 - Cap. I - Dispoziții generale, definiții și principii;
 - Cap. II - Drepturile persoanelor cu handicap.
2. Ordinul nr.507/2026 privind aprobarea standardelor specifice minime de calitate obligatorii pentru serviciile sociale destinate persoanelor adulte cu dizabilități:
Anexa nr. 1 - Standarde specifice minime de calitate obligatorii pentru servicii sociale cu cazare de tip Centru de abilitare și reabilitare pentru persoane adulte cu dizabilități, Centru de îngrijire și asistență pentru persoane adulte cu dizabilități:
 - Modulul I - Managementul serviciului social - Standardul 3 - Alimentația;
3. Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul de siguranța alimentelor HACCP. Produse culinare, Editura Uranus, București 2007 - coordonatori Viorel Marin și Vultur Teofil:
Cap.2 - Elemente de bune practici în producția culinară:
 - 2.8. - Igiena personalului:
 - 2.8.5. - Echipamentul de protecție;
 - 2.8.6. - Vizitatori - reguli de conduită.

Director General
MIKLEA Harnaș Catalin

DIRECȚIA GENERALĂ DE ASISTENȚĂ SOCIALĂ ȘI PROTECȚIA COPILULUI

România, 540081 Tîrgu Mureș, județul Mureș, str. Trebely, nr. 7

Telefon: +40-265-213.512 +40-265-211.699 Fax: +40-265-211.561 e-mail: office@dgaspcmures.ro

www.dgaspcmures.ro

Atribuțiile muncitorului calificat I –bucătar-

- se prezintă la lucru obligatoriu într-o stare perfectă de curățenie, cu echipament de protecție adecvat
- păstrează curățenia în timpul procesului de pregătire a mâncărilor
- se îngrijește de asigurarea condițiilor igienice și civilizate la servirea meselor
- preia alimentele conform listelor de magazie în prezența comisiei de eliberare a acestora, după cântărire și numărare
- sesizează conducerea unității dacă alimentele eliberate nu sunt calitativ și cantitativ conform listei de meniu și normelor sanitar-veterinare
- în procesul de pregătire a hranei utilizează aparatele și ustensilele din bucătărie conform normelor în vigoare și ghidului de utilizare a acestora
- pregătește doar sortimentele de mâncare înscrise pe lista de meniu
- răspunde de utilizarea în totalitate a produselor alimentare și a alimentelor conform destinației lor
- returnează alimentele neutilizate la magazie
- răspunde de prepararea la timp și gustoasă a hranei conform rețetarului și în funcție de meniul de regim al unor beneficiari
- răspunde de porționarea corectă a mâncării beneficiarilor
- participă la realizarea conservelor pentru iarnă din legume și fructe
- anunță imediat administratorul, conducerea unității de acele defecțiuni care ar putea pune în pericol viața lor sau al altor persoane
- folosește spațiile conform utilităților pentru care au fost create
- nu permite accesul sub nici o formă în cadrul blocului alimentar al persoanelor neautorizate sau a personalului care are alte sarcini de serviciu
- respectă procedurile operaționale privind blocul alimentar
- colaborează cu angajații direct legați de procesul de producere a hranei: administrator, magaziner, asistent medical, etc
- răspunde cu promptitudine și profesionalism oricărei solicitări verbale sau scrise șefului de centru
- întocmește o informare în scris către șeful de centru ori de câte ori apare un incident critic (orice accident sau eveniment cu caracter potențial vătămător, de natură a produce o vătămare corporală importantă sau o afectare a calității vieții beneficiarilor, precum și orice fapte sau situații constatate, care prin circumstanțele producerii lor pot constitui contravenții și infracțiuni) și anunță imediat șeful de centru în cazul apariției unui incident critic
- Are responsabilități de natură a asigura confidențialitatea datelor cu caracter personal, după cum urmează:
 - -- să respecte prevederile Regulamentului (UE) 2016/679 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal în exercitarea atribuțiilor de serviciu care îi incumbă;
 - -- să păstreze în condiții de strictețe și să nu divulge nimănui parolele de acces la datele cu caracter personal pe care le prelucrează în virtutea atribuțiilor sale de serviciu, dacă este cazul;
 - -- să manipuleze datele cu caracter personal stocate pe suport fizic și informatic la care are acces în virtutea atribuțiilor sale cu cea mai mare precauție, atât în ce privește conservarea suporturilor cât și în ce privește depunerea lor în locurile și în condițiile stabilite în procedurile de lucru;