

	BISERICANI Spitalul de Pneumoftiziologie	 

ANUNȚ

Spitalul de Pneumoftiziologie Bisericani, județul Neamț, organizează concurs pentru ocuparea unui post vacant de bucătar, muncitor calificat, cu studii medii.

Concursul se va organiza în data de 16.04.2015, ora 11, la sediul unității, sat Bisericani, comuna Alexandru cel Bun, jud. Neamț.

Dosarele de concurs vor fi depuse la secretariatul unității până la data de 02.04.2015, ora 12.

Persoana de contact – dl. Cozonac Valeriu – birou RUONS, telefon 0233/241500, 241055, interior 108.

Concursul se va organiza și desfășura potrivit H.G. nr. 286/23.03.2011, pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind stabilirea principiilor generale de ocupare a unui post vacant sau temporar vacant corespunzător funcțiilor contractuale.

Dosarul de concurs va conține următoarele documente:

- cererea de înscriere la concurs adresată managerului unității;
- copia actului de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz;
- copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care să ateste efectuarea unor specializări, copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului;
- copia carnetului de muncă, conform cu originalul, sau după caz, adeverințele care atestă vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitatea studiilor, în copie;
- cazierul judiciar sau o declarație pe proprie răspundere că nu are antecedente penale care să-l facă incompatibil cu funcția pentru care candidează;
- adeverința medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare, eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
- curriculum vitae;
- examen psihologic;

Respectăm pentru tine



Condiții de participare la concurs sunt:

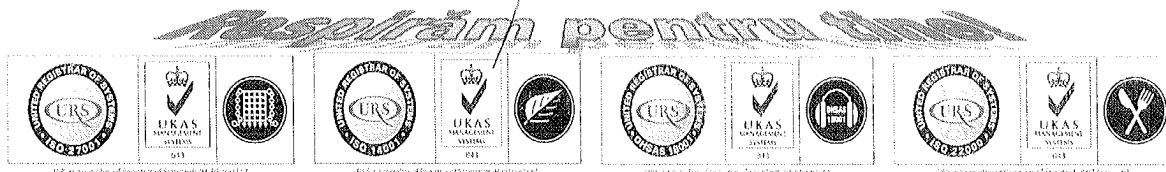
- are cetățenie română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România;
- cunoaște limba română, scris și vorbit;
- are vârsta minimă reglementată de prevederile legale;
- are capacitate deplină de exercițiu;
- are o stare de sănătate corespunzătoare postului pentru care candidează, atestată pe baza adeverinței medicale eliberate de medicul de familie sau de unitățile sanitare abilitate;
- îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs (Ordinul M.S. nr.1470/2011);
- nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură cu serviciul, care împiedică înfăptuirea justiției, de fals ori a unor fapte de corupție sau a unei infracțiuni săvârșite cu intenție, care ar face incompatibilă cu exercitarea funcției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea.

Concursul se va desfășura în 4 etape:

- selectarea dosarelor
- probă scrisă în data de 16.04.2015 - ora 11
- proba practică - 16.04.2015 - ora 14
- proba interviu - 20.04.2015 - ora 11.

Tematica și bibliografia necesare desfășurării concursului sunt anexate la anunț.

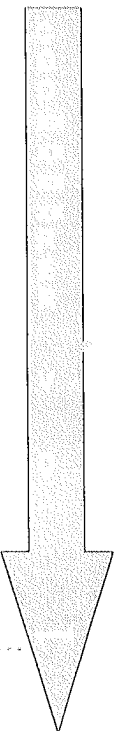

MANAGER,
 Dipl.ing. Emilia Ciobanu

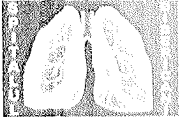




TEMATICA DE CONCURS PENTRU
OCUPAREA POSTULUI DE BUCATAR

1. Utilaj tehnologic, vase si ustensile folosite in laboratoarele de bucatarie:
 - a) Ustensile;
 - b) Intretinerea ustensilelor, dispozitivelor, instrumentelor taietoare si a vaselor de gatit;
2. Tehnologia preparatelor pentru micul dejun:
 - a) Tehnologia preparatelor din oua;
3. Tehnologia prepararii garniturilor:
 - a) Tehnologia prepararii garniturilor din legume;
 - b) Tehnologia prepararii garniturilor din paste fainoase;
4. Tehnologia preparatelor lichide:
 - a) Supele;
 - b) Gorbele si borsurile;
5. Tehnologia preparatelor de baza din componenta meniurilor:
 - a) Tehnologia preparatelor de baza din legume diferite;
 - b) Tehnologia preparatelor de baza din legume si carne de vita, porc;
6. Tehnologia preparatelor din carne tocata:
 - a) Tehnologia tocaturilor cu sos;
 - b) Tehnologia tocaturilor in legume;
7. Tehnologia preparatelor din carne de pasare:
 - a) Tehnologia specifica a preparatelor din carne de pasare cu sos alb;
 - b) Tehnologia preparatelor din carne de pasare pregatite prin frigere la cuptor;





8. Tehnologia fripturilor:

- a) Fripturile la cuptor(tava);
- b) Fripturile la tigaie;

9. Tehnologia dulciurilor de bucatarie:

- a) Dulciuri de bucatarie pe baza de fainoase;
- b) Budinci;

Bibliografie:

Tehnologie culinară – Manual pentru clasele a X-a, a XI-a și a XII-a, licee economice și de drept administrativ și școli profesionale cu profil de alimentație publică

Intocmit,

Scîntei Cristina

Verificat,

Anton Mihaela

