



**ANUNT**

Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava scoate la concurs în cadrul *Serviciului Social – Cantină Restaurant USV*, pe *perioadă nedeterminată*, următorul post vacant:

**- Muncitor calificat (bucătar) – 1 post.**

**Condiții specifice pentru ocuparea postului:**

- Studii de specialitate finalizate cu diplomă de bucătar;
- Studii minime absolvite: școală profesională sau studii medii;
- Vechime în specialitate (bucătar) de minim 1 an;

**• Dosarul de concurs va conține obligatoriu:**

- formularul de înscriere la concurs – se găsește la Serviciul Resurse Umane, Corp F, cam. 209 și pe pagina web a instituției;
- curriculum vitae.
- copia actului de identitate (se va prezenta și în original);
- copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor (se vor prezenta și în original);
- copia carnetului de muncă / adeverințe care să ateste vechimea în muncă, în meserie și/sau specialitatea studiilor (se vor prezenta și în original);
- adeverință medicală în formatul standard stabilit de Ministerul Sănătății, care să ateste starea de sănătate corespunzătoare, eliberată de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
- declarație pe proprie răspundere că nu aveți antecedente penale sau cazier judiciar;

- **Dosarele de înscriere la concurs se depun în perioada 18.03.2020-31.03.2020, între orele 09<sup>00</sup>- 12<sup>00</sup> la Serviciul Resurse Umană, corp F, camera 209.**

Selecție dosare	03.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	06.04.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	07.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web

- **Concursul, constând din probă scrisă (cunoștințe teoretice conform bibliografiei), probă practică și interviu, va avea loc în intervalul 23.04.2020-11.05.2020, astfel:**

Proba de concurs	Data	Explicații
Proba scrisă	23.04.2020, ora 13, corp F, sala 218	Cunoștințe teoretice conform bibliografiei
	24.04.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	27.04.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	28.04.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web
Proba practică	29.04.2020, ora 10, corp F, sala 218	Cunoștințe practice
	30.04.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	04.05.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	05.05.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web
Interviu	06.05.2020, ora 10, corp F, sala 218	Interviu
	07.05.2020, ora 16	Afișare rezultate Avizier corp A și pagina web
	08.05.2020, până la ora 16	Depunere contestații – Registratură, corp E, sala E135
	11.05.2020, până la ora 16	Afișare rezultate contestații Avizier corp A și pagina web

**Afișare rezultate finale – 12.05.2020 până la ora 16**

- Informații suplimentare la telefon 0230/ 216147, int. 413/412.
- **Bibliografia și tematica** de concurs este prevăzută în anexa prezentului anunț.

**Salariu de bază va fi diferențiat funcție tranșe de vechime în muncă și va fi cuprins între 2.163 lei (tranșă vechime în muncă 0) și 2.720 lei (tranșă vechime în muncă 5).**

Prof. univ. dr. ing. Valentin POPA

ȘEF SERVICIULUI RESURSE UMANE,  
Ec. Anișoara L. MOLDOVICEAN

A.L.M./P.Z./1 ex.

TEMATICA:

A. Codul Muncii (Legea nr.53/2003), cu modificările și completările ulterioare

1. Drepturile și obligațiile salariatului;
2. Drepturile și obligațiile angajatorului;
3. Răspunderea disciplinară;

B. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă

1. Obligațiile lucrătorului;
2. Accidentele de muncă.

C. Stere Stavrositu - *Arta serviciilor în restaurante*,

1. Noțiuni de igienă și protecția muncii în unitățile alimentare
2. Atribuțiile profesionale ale bucătarului.

BIBLIOGRAFIA:

1. Codul Muncii (Legea nr. 53 din 24 ianuarie 2003), cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 319/2006 a securității și sănătății în muncă, cu modificările și completările ulterioare;
3. Stere Stavrositu – Rețetar de preparate culinare, produse de cofetărie, patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional, *Enciclopedie gastronomic*, editată de Fundația “*Arta Serviciilor în turism prof. Stere Stavrositu*”, ediția a doua revizuită și completată în anul 2004.

FIȘA POSTULUI - extras

Pregătirea profesională impusă ocupantului postului	Studii de specialitate finalizate cu diplomă de bucătar
Nivelul postului (de conducere, de execuție)	De execuție
Se subordonează	Șef Serviciu Social Administrator imobil Bucătar Șef
Experiența necesară specifică postului	Necesită experiență de minim 1 an
Dificultatea activitatilor specifice postului	<p>execută sarcinile trasate de bucătarul șef de schimb;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preia împreună cu bucătarul șef alimentele de la magazie conform listei de alimente din ziua respectivă, prin cântărire sau numărare;</li> <li>- răspunde de alimentele primite și asigură prepararea hranei conform numărului de porții stabilite;</li> <li>- zilnic va recolta probe din toate felurile de mâncare pregătite, pe care le va eticheta și le va păstra la frigider timp de 24 ore;</li> <li>- asigură servirea felurilor de mâncare în stare caldă;</li> <li>- răspunde de curățenia din bucătărie, sala de mese și încăperile anexe, precum și a utilajelor de preparare a hranei;</li> <li>- răspunde de modul de spălare a veselei și a tacâmurilor, precum și de starea acestora;</li> <li>- urmărește respectarea cu strictețe a gramajului pentru fiecare porție din meniul zilei respective, în conformitate cu lista de alimente întocmită;</li> <li>- va colabora cu tot personalul pentru bunul mers al pregătirii și servirii hranei;</li> </ul>
Responsabilitatea implicată de post	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respectă programul de lucru;</li> <li>- va respecta normele specifice de PM, PSI și D 400/1981;</li> <li>- în funcție de necesități va efectua și alte atribuțiuni;</li> <li>- va respecta normele HACCP.</li> </ul>