



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
SPITALUL DE PSIHIATRIE CRONICI DUMBRĂVENI



Comuna Dumbrăveni, jud. Vrancea, cod poștal 627105

Tel. 0237.255087 Fax 0237.254877 E-mail spital@spitaldumbraveni.ro

PLAN PROBA PRACTICA
concurs muncitor calificat II bucatareasa la Sectia Exterioara de Psihiatrie
Dumitresti 28.06.2024

Nr crt	Criterii de evaluare proba practica	Punctaj maxim sarcina 1	Punctaj maxim sarcina 2	Punctaj maxim sarcina 3
1	Capacitatea de adaptare	20	20	20
2	Capacitatea de gestionare a situatiilor dificile	20	20	20
3	Indemanare si abilitate in realizarea cerintelor practice	20	20	20
4	Capacitatea de comunicare	20	20	20
5	Capacitatea de gestionare a resurselor alocate pentru desfasurarea probei practice	20	20	20
	Total	100	100	100

COMISIA DE CONCURS,
Presedinte: Duta Ligia, sef serviciu administrativ
Membri: as.pr. Ciungalan Elena
Calota Doinita, muncitor calificat II bucatar
Secretar: ec.Serban Gina, sef serviciu RUNOS
Observator : as sef Bratu Felicia, reprezentant Sanitas



BAREM DE CORECTARE

Proba practica

concurs muncitor calificat II bucataresa la Sectia Exterioara de Psihiatrie
Dumitresti, 28.06.2024

Sarcina nr.1

Ce sunt alimentele perisabile? Exemplificati astfel de alimente si precizati cum se depoziteaza acestea in conformitate cu Manualul pentru lucratorii din sectorul alimentar-Notiuni fundamentale de igiena

Raspuns corect: Punctaj 100 puncte

Alimentele usor perisabile sunt acelea care se depoziteaza rapid daca nu sunt pastrate in conditii care sa nu permita inmultirea bacteriilor.

Punctaj 40 puncte

Exemple de astfel de alimente sunt: carnea si produsele de carne, laptele , branzeturile, ouale, mancarurile gatite, cremele, inghetatele etc.

Punctaj 30 puncte

Alimentele perisabile se pastreaza la temperaturi scazute dupa ce au fost refrigerate sau congelate.

Punctaj 30 puncte

Sarcina nr.2

Enumerati regulile prajirii in conformitate cu Manualul pentru lucratorii din sectorul alimentar-Notiuni fundamentale de igiena

Punctaj 100 puncte , detaliat astfel:

Regulile prajirii:

- ✓ Nu se vor supraincalzi grasimile 15 puncte
- ✓ Aceeasi grasime nu se va folosi in mod repetat 15 puncte
- ✓ Grasimile prajite nu se vor încorpora in sosuri, chiftele etc 15 puncte
- ✓ Grasimile prajite nu se amesteca cu cele nefolosite 15 puncte
- ✓ Pentru scurtarea timpului de prajire: 25 puncte
 - se pune cat mai mult ulei 10 puncte
 - se fragmenteaza produsul in bucati mici 15 puncte
- ✓ Dupa prajire , imediat , se scot bucatile din grasime 15 puncte



Sarcina nr.3

Preparati conform retetarului pus la dispozitie de catre membrii comisiei o omleta pentru 4 persoane.

- | | |
|---|------------|
| Raspuns corect | 100 puncte |
| -Receptionarea materiilor prime (oua, ulei, sare etc) si stabilirea cantitatilor folosite conform retetarului la 4 persoane | 20 puncte |
| -Spalarea si dezinfectia oualor | 20 puncte |
| -indepartarea oualor care prezinta urme de crapare | 20 puncte |
| -spargerea oualor folosind metoda celor doua castroane | 20 puncte |
| -prepararea propriu-zisa | 20 puncte |

Nota:

- 1.Timpul de expunere al probei practice este de maxim 15 minute pentru fiecare sarcina iar timpul de gandire al candidatului pentru toate sarcinile mentionate mai sus este de maxim 30 minute, 10 minute pentru fiecare sarcina.
- 2.Punctajul minim necesar promovarii probei practice este de 50 de puncte.
3. Proba practica se noteaza conform planului probei practice afisat anterior inceperii probei si baremului de corectare intocmit de catre comisia de concurs.

COMISIA DE CONCURS,

Presedinte: Duta Ligia, sef serviciu administrativ

Membri: as.pr. Ciungalan Elena

Calota Doinita, muncitor calificat II bucatar

Secretar: ec.Serban Gina, sef serviciu RUNOS

Observator : as sef Bratu Felicia, reprezentant Sanitas

