



ACREDITAT ANMCS

SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚE SF. SPIRIDON IAȘI

Bd. Independenței nr. 1, cod 700111, IAȘI

Tel:0232-240822/fax:0232-217781

www.spitalspiridon.ro/e-mail: office@spitalspiridon.ro

Operator de date cu caracter personal nr. 11 656

resumane@spitalspiridon.ro; spiridon_resumane@yahoo.com



Organizarea examenelor de promovare ale personalului Spitalului Clinic Judetean de Urgenta "Sf. Spiridon" Iasi

conform referatelor depuse de seful ierarhic in trim. III 2017

Promovarea personalului care intruneste criteriile de promovare in treapta profesionala imediat superioara din cadrul Spitalului Clinic Judetean de Urgenta "Sf. Spiridon" Iasi/UPU-SMURD, va avea loc astfel:

Muncitori calificati – bucatari II;

Sanduleanu Ioana

Avirvarei Elena

Examenul de promovare va avea loc in data de **21.11.2017 ora 10.00**, in sala de lucrari Serviciul ATA.

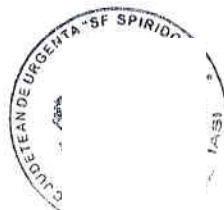
Examenul va consta in redactarea unei lucrari scrise pe un subiect ales dintre cele stabilite de comisia de examinare din bibliografia si tematica stabilita pentru examenul de promovare.

Bibliografia si tematica sunt anexate prezentului anunt.

Manager,
Dr. ec. Ioan Barliba

Sef Serviciu RUNOS,
Ec. Dulhac Irina Costela

Sef Birou Personal,
Ec. Manole Adina



TEMATICA PROMOVARE BUCATARI

1. La inceperea programului se va face controlul starii de sanatate si de igiena personala. Enumerati conditiile pe care trebuie sa le indeplineasca echipamentul de protectie si regulile de igiena individuala.

2. Care sunt regulile de pastrare a produselor alimentare?

3. De cate feluri sunt sosurile din punct de vedere al modului de pregatire? Modul de preparare al sosului de smantana.

4. Modul de preparare a rasolului dietetic.

5. Modul de preparare si ingredientele borsului cu perisoare.

6. Curatarea oualelor inainte de utilizare.

7. Modul de sterilizare si pastrare a laptelui.

8. Modul de preparare al supei de pasare cu galusti de gris

9. Semnele caracteristice pe baza carora poate fi recunoscuta carnea proaspata.

10. In functie de modul de transmitere a caldurii enumerati tehnicile de tratare termica a alimentelor.

11. Masaca de cartofi cu carne – reteta.

12. Definiti si enumerate salatele din punct de vedere tehnologic.

13. Budincile – definitie si mod de preparare.

14. Reguli de prelucrare a carnilor.