



Nr. 4969 / 12.11.2020

BAREM PENTRU INTERVIU

la concursul pentru ocuparea unui post de bucătar la Colegiul „Mihai Eminescu” Bacău

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Răspunsuri
1	Care sunt condițiile de pastrare a preparatelor culinare finite?	Minim 60°C mâncărurile calde, maxim 8°C preparatele reci
2	Cum se igienizează vesela din bucătărie?	Prima operație este debarasarea, spălarea cu apă caldă cu detergenți degresanți, pentru vase, se dezinfectează cu cloramină, apoi se clătesc sub jetul de apă, în final se pun la scurs și se sterg.
3	Care este concentrația de cloramină din apa destinată dezinfectării vaselor?	5-10g %
4	Câte porții de mâncare veți prepara dacă aveți 100 de abonați la cantină ?	110 porții (10 porții de rezerva)
5	Vesela și vasele de bucătărie se păstrează împreună sau nu?	Nu
6	Cum se păstrează probele din mâncărurile preparate?	În recipiente curate, opărite, acoperite și etichetate, la temp. de +4°C, timp de 48 de ore
7	În ce condiții se păstrează și se folosesc ouăle?	Cu coaja intactă, se spală în momentul folosirii: spalarea se face cu apă la 65-70°C, urmată de dezinfectare cu o soluție de cloramină, se clătesc cu apă rece și apoi se folosesc
8	Menționați 3 măsuri de apărare împotriva incendiilor.	Verificarea sobei pe gaz sau a plitei electrice, a instalației electrice, folosirea stingătorului
9	În ce condiții se lucrează cu carnea crudă?	Toate operațiunile-tranșare, tocare, se efectuează în spații destinate doar acestor operațiuni, dotate cu butuc, funduri de lemn)
10	Cum se păstrează produsele de panificație?	În cosuri sau navete acoperite-nu vor fi așezate direct pe podea)

Președinte comisie,

Cîrlescu Marcela

Membrii evaluatori, Sarca Ana

Vrânceanu Oana

Secretar comisie,
Bolea Mariana

Afișat astăzi 12.11.2020 ora 15,15