



Nr. 2765/04.10.2022

ANUNȚ

Având în vedere:

- art. 30 din Legea nr. 53/2003, privind Codul Muncii, cu modificările și completările ulterioare;
- prevederile Hotărârii Guvernului României nr. 286/2011 pentru aprobarea Regulamentului - cadru privind stabilirea principiilor generale de ocupare a unui post vacant sau temporar vacant corespunzător funcțiilor contractuale și a criteriilor de promovare în grade sau trepte profesionale imediat superioare a personalului contractual din sectorul bugetar plătit din fonduri publice, modificată și completată prin HG nr. 1027/2014,

GRĂDINIȚA CU PROGRAM PRELUNGIT „FLOARE DE COLȚ” BRAD, cu sediul în municipiul Brad, str. Horia, nr. 25-27, jud. Hunedoara, organizează concurs pentru ocuparea pe perioadă determinată de 6 luni, a următorului post contractual vacant din compartimentul nedidactic - 1 post MUNCITOR CALIFICAT (BUCĂTAR).

Actele necesare pentru înscrierea la concurs:

1. Cerere de înscriere la concurs adresată directorului Grădiniței cu Program Prelungit „Floare de colț” Brad - conform modelului pe care îl găsiți la secretariatul unității de învățământ;
2. Copie act de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz. În cazul în care candidatul și-a schimbat numele, se solicită copii după documentele care atestă schimbarea numelui;
3. Copii după documentele care să ateste nivelul studiilor;
4. Copia carnetului de muncă sau, după caz, o adeverință în original care să ateste vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitate;
5. Cazier judiciar în original;
6. Adeverință medicală care să ateste starea de sănătate fizică și psihică corespunzătoare, eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului, de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
7. Curriculum vitae.

Notă: Opisul dosarului se întocmește în 2 exemplare, un exemplar fiind restituit candidatului cu număr de înregistrare. Actele prevăzute la punctele 2, 3, 4 vor fi prezentate și în original, în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.

Condiții generale de ocupare a postului:

- Cetățenia română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și cu domiciliul în România;
- Cunoștințe de limba română, scris și vorbit;
- Vârsta minimă reglementată de prevederile legale;
- Capacitatea deplină de exercițiu;
- Stare de sănătate corespunzătoare postului pentru care se candidează, atestată în baza adeverinței medicale eliberate de medicul de familie sau de unitățile sanitare abilitate;

Strada Horia, nr. 25 -27, BRAID, jud. Hunedoara
cod poștal 335200. Tel. 0254612622, Fax 0254610421
e-mail: gradinitafloaredecolt@yahoo.com
web: <http://www.floaredecoltbrad.ro>



- Îndeplinirea condițiilor de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
- Nu a fost condamnat/ă definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură de serviciu, care împiedică înfăptuirea justiției, de fals ori a unor fapte de corupție sau a unei infracțiuni săvârșite cu intenție, care ar face-o incompatibilă cu exercitarea funcției, cu excepția situației în care a intervenit reabilitarea.

Condiții specifice de ocupare a postului de muncitor calificat (bucătar):

- Studii generale/liceale;
- Curs de calificare în meseria de bucătar, dovedit prin certificat eliberat de instituțiile competente;
- Abilități de relaționare-comunicare cu întreg personalul unității de învățământ;
- Abilități de muncă în echipă;
- Vechimea în specialitate constituie un avantaj.

Atribuții principale ale postului:

- Sunt stabilite în fișa postului (anexă la acest anunț)

Tematica pentru ocuparea posturilor de muncitor calificat (bucătar):

- Rolul/atribuțiile bucătăresei în grădinița cu program prelungit;
- Norme igienice și specifice privind efectuarea igienizării spațiului de servire a mesei și în bucătărie;
- Efectuarea curățeniei și a dezinfecției a spațiului de servire a mesei și în bucătărie;
- Echipamente și materiale folosite în bucătărie;
- Obligațiile și drepturile angajaților în domeniul sănătății, securității în muncă și P.S.I..

Bibliografie pentru ocuparea postului de muncitor calificat bucătar:

1. Legea sănătății și securității în muncă nr. 319/2006 cu modificările și completările ulterioare și Normele de aplicare aprobate prin H.G. nr. 1425/2006:
 - Capitolul IV - Obligațiile lucrătorilor;
 - Capitolul V - Supravegherea sănătății;
 - Capitolul VI - Comunicarea, cercetarea, înregistrarea și raportarea evenimentelor;
 - Capitolul VII - Grupuri sensibile la riscuri.
2. Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor, publicată în Monitorul Oficial nr. 633/21.07.2006, cu modificările și completările ulterioare:
 - Capitolul I - Dispoziții generale;
 - Capitolul II - Obligații privind apărarea împotriva incendiilor.
3. Legea nr. 53/2003 actualizată - (Codul muncii - art. 39 (1) drepturile și obligațiile salariatului), Încetarea contractului individual de muncă (art. 55 și 56 Codul Muncii), Răspunderea disciplinară (art. 247 - art. 252 Codul Muncii);
4. Ordinul nr. 4183 din 4 iulie 2022 privind aprobarea Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a unităților de învățământ preuniversitar, Titlul IV - Personalul unităților de învățământ, Capitolul I, III, IV și V;
5. Ordinul MS nr. 994/2018 pentru modificarea și completarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 119/2014, publicat în Monitorul Oficial nr. 720 din data de 21 august 2018 (Cap. VI - Norme de igienă pentru unitățile de folosință publică);
6. Ordin nr. 5338/2015/2021 din 1 octombrie 2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în



cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2;

7. Ordinul MS nr. 1.456 din 25 august 2020, publicat în Monitorul Oficial, nr. 787 din 28 august 2020 cu modificărilor și completărilor aduse de Ordinul nr. 1.885 din 16 septembrie 2021;

8. Ordinul MS nr. 1563/2008 Lista alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor.

**CALENDAR DE DESFĂȘURARE A CONCURSULUI
de ocupare a postului vacant de muncitor calificat (bucătar)**

Nr. crt.	Etape concurs	Data/perioada
1.	Transmitere anunț Monitorul Oficial	29.09.2022
2.	Publicare anunț Monitorul Oficial	04.10.2022
3.	Depunerea dosarelor de înscriere	06.10.2022-12.10.2022 , de luni până vineri, între orele 09 ⁰⁰ -14 ⁰⁰
4.	Selecția dosarelor	13.10.2022 , între orele 09 ⁰⁰ -10 ⁰⁰
5.	Depunerea contestațiilor	13.10.2022 , între orele 11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰
6.	Soluționarea contestațiilor și afișarea rezultatelor după contestații	13.10.2022 , ora 15 ⁰⁰
7.	Proba practică	20.10.2022 , ora 9 ⁰⁰
8.	Afișarea rezultatelor	20.10.2022 , ora 12 ⁰⁰
9.	Depunerea contestațiilor	20.10.2022 , între orele 12 ⁰⁰ -12 ³⁰
10.	Soluționarea contestațiilor și afișarea rezultatelor după contestații	20.10.2022 , ora 13 ⁰⁰
11.	Interviu	20.10.2022 , ora 14 ⁰⁰
12.	Afișarea rezultatelor la interviu	20.10.2022 , ora 15 ⁰⁰
13.	Afișarea rezultatelor finale	20.10.2022 , ora 16 ⁰⁰

Probele sunt eliminatorii, punctajul minim obținut la fiecare probă fiind de: **50 puncte**.

Eventualele contestații se depun la sediul unității școlare în perioada menționată în grafic.

Dosarele de înscriere la concurs se depun la sediul Grădiniței cu Program Prelungit „Floare de colț” Brad, conform graficului de mai sus.

Informații suplimentare se pot obține în zilele lucrătoare, telefonic la nr. 0254 612 622 sau personal la secretariatul grădiniței. Anunțul este afișat la avizierul grădiniței și pe site-ul grădiniței.

Concursul se va desfășura la sediul grădiniței, Brad, strada Horia, nr. 25-27, jud. Hunedoara.

Director,
prof. Leach Ramona Maria



FIȘA INDIVIDUALĂ A POSTULUI MUNCITOR CALIFICAT (BUCĂTAR)

În temeiul Legii nr. 1 / 2011 și al contractului de muncă înregistrat în Registrul de evidență a Contractelor individuale de muncă sub nr. ___ se încheie astăzi _____ prezenta fișă a postului :

NUMELE SI PRENUMELE _____

DENUMIREA POSTULUI: Muncitor calificat (bucătar)

POZIȚIA ÎN C.O.R: 512001

OBIECTIVUL SPECIFIC AL POSTULUI:

Bucătarii întocmesc meniuri, întocmesc rețetarul, pregătesc alimentele, organizează și coordonează munca în bucătărie, prepară meniul zilnic pentru preșcolari.

INTEGRAREA ÎN STRUCTURA ORGANIZATORICĂ:

Poziția postului de muncă în cadrul structurii organizației

Postul imediat superior: administrator patrimoniu, director;

Postul imediat inferior: -

Relațiile de muncă:

Funcționale: cu toți angajații; cu toți colaboratorii și partenerii grădiniței.

De reprezentare: -

RESPONSABILITĂȚI, SARCINI. ACTIVITĂȚI ȘI ACȚIUNI SPECIFICE POSTULUI DE MUNCĂ

Unități de competență	Indicatori de performanță
1. Respectarea programului grădiniței -12 puncte maxim	Dovedește punctualitate la sosire și la plecare;
	Respectă Regulamentul Intern, Regulamentul de Organizare și Funcționare, Codul de conduită ale unității;
	Anunță CM în termen de 24 de ore;
	Îndeplinește sarcinile de muncă conform segmentului orar;
	Participă la elaborarea procedurilor compartimentului;
	Procedurile operaționale sunt semnate și aplicate atunci când este nevoie.
2. Implicarea în pregătirea hranei -42 puncte maxim	Participă activ la întocmirea meniului zilnic;
	Preia alimentele din magazie, pe bază de fișă zilnică și le folosește integral la prepararea mâncării;
	Curăță zarzavatul, îl spală și îl pregătește în vederea preparării mâncării;
	Întocmește <i>Retetarul</i> pentru toate felurile din meniul zilnic;
	Pregătește mâncarea conform <i>Retetarului</i> ;
	Prepară la timp și în condiții igienice masa copiilor;
	Servesc la orele stabilite masa copiilor;
	Participă efectiv la depozitarea legumelor și a altor produse;
	Pregătesc conserve din legume și fructe, rețete speciale ale meniului;
	Verifică termenele de valabilitate ale produselor;
Recoltează și depozitează conform normelor igienico-sanitare probele alimentare;	



	Completează zilnic graficul de monitorizare a aparatelor frigorifice, graficul probelor alimentare;
	Dovedește inițiativă și creativitate în elaborarea și pregătirea meniului preșcolarilor, folosește rețete noi, ține cont de feed-back-ul privind calitatea mâncării servite.
3.Îngrijirea și întreținerea bazei materiale -22 puncte maxim	Preia sub inventar de la administratorul de patrimoniu bunurile din bucătărie, oficiu magazie și răspunde de funcționarea acestora în condiții normale;
	Realizează zilnic curățarea și dezinfectarea vaselor, veselei, tacâmurilor;
	Realizează zilnic dezinfectarea instalațiilor, aparaturii din bucătărie;
	Spală uşile, geamurile, chiuvetele, faianța, mozaicurile de câte ori este nevoie;
	Igienizează blocul alimentar, săptămânal;
	Păstrează instalațiile sanitare în condiții normale de funcționare;
	Completează zilnic graficul de curățenie;
	Semnalează orice defecțiune apărută la instalații și, în măsura posibilităților, participă la remedierea acestora;
	Respectă legislația MS privind igiena în blocul alimentar;
	Realizează curățenie blocului alimentar de câte ori este nevoie.
4.Cunoașterea și aplicarea normativelor privind securitatea în muncă, a normelor de prevenire a situațiilor de urgență, a normelor igienico-sanitare -14 puncte maxim	Se prezintă la controlul sanitar periodic;
	Participă la cursul de igienă periodic;
	Participă la instructajele de protecție a muncii și de prevenire a situațiilor de urgență conform graficului;
	Se preocupă de permanenta perfecționare și îmbunătățire a pregătirii profesionale;
	Utilizează zilnic echipamentul de protecție conform instructajului;
	Cunoaște și respectă legislația privind prepararea și servirea hranei copiilor;
	Respectă normele și standardele impuse de legislația în vigoare, conform instructajelor.
5. Capacitatea de relaționare -10 puncte maxim	Stabilește relații de colaborare cu personalul nedidactic;
	Comunică cu părinții, în limitele competențelor;
	Stabilește relații de subordonare față de director și administratorul de patrimoniu;
	Stabilește relații de colaborare cu asistenta medicală, medicul școlar;
	Stabilește relații de colaborare cu personalul didactic.

În funcție de nevoile specifice ale grădiniței, salariatul este obligat să îndeplinească și alte sarcini repartizate de angajator, precum și să respecte normele, procedurile de sănătate și securitate a muncii, de PSI și ISU, în condițiile legii:

1. Fiecare lucrător trebuie să își desfășoare activitatea, în conformitate cu pregătirea și instruirea sa, precum și cu instrucțiunile primite din partea angajatorului, astfel încât să nu expună la pericol de accidente sau îmbolnăvire profesională atât propria persoană, cât și alte persoane care pot fi afectate de acțiunile sau omisiunile sale în timpul procesului de muncă.
2. În mod deosebit, în scopul realizării obiectivelor prevăzute la aliniatul 1, lucrătorii au următoarele obligații:
 - a. să utilizeze corect mașinile, aparatura, uneltele, substanțele periculoase, echipamentele de transport și alte mijloace de producție;
 - b. să utilizeze corect echipamentul individual de protecție și, după utilizare, să îl pună la locul destinat pentru păstrare;
 - c. să nu procedeze la scoaterea din funcțiune, la modificarea, schimbarea sau înlăturarea arbitrară a dispozitivelor de securitate proprii, în special ale mașinilor, aparaturii, uneltelor, instalațiilor tehnice și clădirilor, și să utilizeze corect aceste dispozitive;



- d. să comunice imediat angajatorului și/sau lucrătorilor desemnați orice situație de muncă despre care au motive întemeiate să o considere un pericol pentru securitatea și sănătatea lucrătorilor, precum și orice deficiență a sistemelor de protecție;
 - e. să aducă la cunoștința conducătorului locului de muncă și/sau angajatorului accidente suferite de propria persoană;
 - f. să coopereze cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, atât cât este necesar, pentru a face posibilă realizarea oricăror măsuri sau cerințe dispuse de către inspectorii sanitari, pentru protecția sănătății și securității lucrătorilor;
 - g. să coopereze, atât timp cât este necesar, cu angajatorul și/sau cu lucrătorii desemnați, pentru a permite angajatorului să se asigure că mediul de muncă și condițiile de lucru sunt sigure și fără riscuri pentru securitate și sănătate, în domeniul său de activitate;
 - h. să își însușească și să respecte prevederile legislației din domeniul securității și sănătății în muncă și măsurile de aplicare a acestora;
 - i. să dea relații solicitate de către inspectorii de muncă și inspectorii sanitari.
3. Obligațiile prevăzute la aliniatul 2. se aplică, după caz, și celorlalți participanți la procesul de muncă, potrivit activităților pe care aceștia le desfășoară.
 4. În cazul unui pericol grav și iminent pentru propria securitate sau a altor persoane, atunci când șeful ierarhic imediat superior nu poate fi contactat, toți lucrătorii sunt apți să aplice măsurile corespunzătoare, în conformitate cu cunoștințele lor și cu mijloacele tehnice de care dispun, pentru a evita consecințele unui astfel de pericol. Lucrătorii nu pot să fie prejudiciați, cu excepția situațiilor în care aceștia acționează imprudent sau dau dovadă de neglijență gravă.
 5. Să nu modifice starea de fapt rezultată din producerea unui accident mortal sau colectiv, în afară de cazurile în care menținerea acestei stări ar genera accidente ori ar periclita viața accidentaților și a altor persoane.
 6. Să respecte regulile și măsurile de apărare împotriva incendiilor, aduse la cunoștință, sub orice formă, de administrator sau de conducătorul instituției, după caz.
 7. Să utilizeze substanțele periculoase, instalațiile, utilajele, mașinile, aparatura și echipamentele, potrivit instrucțiunilor tehnice, precum și celor date de administrator sau de conducătorul instituției, după caz.
 8. Să nu efectueze manevre nepermise sau modificări neautorizate ale sistemelor și instalațiilor de apărare împotriva incendiilor.
 9. Să comunice, imediat după constatare, conducătorului locului de muncă orice încălcare a normelor de apărare împotriva incendiilor sau a oricărei situații stabilite de acesta ca fiind un pericol de incendiu, precum și orice defecțiune sesizată la sistemele și instalațiile de apărare împotriva incendiilor.
 10. Să coopereze cu salariații desemnați de administrator, după caz, respectiv cu cadrul tehnic specializat, care are atribuții în domeniul apărării împotriva incendiilor, în vederea realizării măsurilor de apărare împotriva incendiilor.
 11. Să acționeze, în conformitate cu procedurile stabilite la locul de muncă, în cazul apariției oricărui pericol iminent de incendiu.
 12. Să furnizeze persoanelor abilitate toate datele și informațiile de care are cunoștință, referitoare la producerea incendiilor.
 13. Este responsabil cu activitatea de prim ajutor, de stingere a incendiilor și de evacuare a lucrătorilor.

COMPETENȚELE POSTULUI DE MUNCĂ

Cunoștințe în legătură cu domeniul muncii: cunoștințe din domeniul gastronomic;

Cunoștințe privind modul de executare a sarcinilor:

- Cunoștințe despre alimentația copiilor;
- Cunoștințe despre legislația specifică grădiniței;
- Cunoștințe despre norme de igienă școlară;



Cunoștințe legate de folosirea accesoriilor muncii:

- Utilizarea aparaturii din bucătărie;
- Monitorizarea frigiderelor și congelatoarelor;
- Utilizarea instalațiilor sanitare, etc.

CONTEXTUL MUNCII

Relații interpersonale:

Comunicarea:

- Pe verticală: cu administratorul, directorul;
- Pe orizontală: educatoare, asistent medical, îngrijitoare;
- Comunicarea este atât formală cât și informală, în interiorul organizației și în exteriorul acesteia, cu toți colaboratorii și partenerii.

Tipuri ale relațiilor de rol solicitate:

- Prestări servicii – implicare în realizarea obiectivelor organizației;
- Participant în echipă – contribuie la realizarea obiectivelor grădiniței, în echipă cu ceilalți angajați.

Responsabilitatea pentru ceilalți:

- Răspunde de viață și siguranța copiilor din grădiniță;

Condițiile fizice ale muncii:

Postul de muncă:

- Munca cu alimente, în bucătărie;

Condițiile de mediu:

- Nivel redus de zgomot;
- Nivel redus de poluare;

Solicitările postului de muncă:

- Majoritatea timpului este necesar pentru pregătirea hranei, întreținerea blocului alimentar

PREGĂTIREA NECESARĂ POSTULUI DE MUNCĂ: curs de bucătar