

Bibliografia sef restaurant

1. Codul muncii – Legea nr. 53/2003, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă;
3. H.G. nr. 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006;
4. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
5. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
6. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
7. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
8. Principiile HACCP – Analiza riscurilor și punctele critice de control;
9. Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică;
10. O.M.S. nr. 185/2003 privind aprobarea Normelor tehnice privind asigurarea curățeniei, dezinfecției și sterilizării.
11. **O.G. nr. 99/2000** privind comercializarea produselor și serviciilor de piață, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
12. **H.G. nr. 843/1999** privind încadrarea pe tipuri a unităților de alimentație publică neincluse în structurile de primire turistice;
13. **O.U.G. nr. 28/1999** privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale, republicată, cu modificările și completările ulterioare **Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor**, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
14. **Ordinul nr. 163/2007** pentru aprobarea Normelor generale de apărare împotriva incendiilor;
15. **Legea nr. 363/2007** privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii;
16. **Regulamentul (UE) 2016/679 (GDPR)** privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal

Tematica:

- **Codul muncii – Legea nr. 53/2003** – drepturile și obligațiile angajatorului și salariatului, timpul de muncă, disciplina muncii și organizarea activității personalului.
- **Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă** – respectarea și aplicarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă și prevenirea accidentelor.
- **H.G. nr. 1425/2006** – instruirea personalului și aplicarea normelor metodologice privind securitatea și sănătatea în muncă.
- **Regulamentul (CE) nr. 852/2004** – respectarea normelor de igienă în manipularea, prepararea, depozitarea și servirea produselor alimentare.
- **Regulamentul (CE) nr. 178/2002** – asigurarea siguranței alimentelor, trasabilitatea produselor și gestionarea alimentelor neconforme.
- **Regulamentul (UE) nr. 1169/2011** – informarea corectă a consumatorilor privind produsele alimentare, ingredientele și alergenii.

- **O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor** – respectarea drepturilor consumatorilor, calitatea serviciilor și soluționarea reclamațiilor.
- **Principiile HACCP** – identificarea și controlul riscurilor pentru siguranța alimentelor și monitorizarea punctelor critice de control.
- **Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică** – menținerea condițiilor igienico-sanitare corespunzătoare în spațiile de lucru și servire.
- **O.M.S. nr. 185/2003** – respectarea procedurilor privind curățenia și dezinfecția spațiilor, echipamentelor și ustensilelor.
- **O.G. nr. 99/2000** – respectarea condițiilor legale privind comercializarea produselor și prestarea serviciilor către consumatori.
- **H.G. nr. 843/1999** – cunoașterea tipurilor și caracteristicilor unităților de alimentație publică și respectarea specificului acestora.
- **O.U.G. nr. 28/1999** – utilizarea corectă a aparatelor de marcat electronice fiscale și respectarea obligațiilor privind emiterea bonurilor fiscale.
- **Legea nr. 307/2006 privind apărarea împotriva incendiilor** – prevenirea incendiilor, respectarea regulilor PSI și organizarea evacuării în situații de urgență.
- **Ordinul nr. 163/2007** – aplicarea normelor generale de prevenire și stingere a incendiilor și instruirea personalului.
- **Legea nr. 363/2007** – prevenirea și combaterea practicilor comerciale incorecte și asigurarea informării corecte a consumatorilor.

- **Regulamentul (UE) 2016/679 (GDPR)** – protejarea și păstrarea confidențialității datelor cu caracter personal ale angajaților și clienților.

Bibliografie bucatar, ospatar, barman, ingrijitor:

1. Codul muncii – Legea nr. 53/2003, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
2. Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă;
3. H.G. nr. 1425/2006 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Legii nr. 319/2006;
4. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 privind igiena produselor alimentare;
5. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare;
6. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
7. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
8. Principiile HACCP – Analiza riscurilor și punctele critice de control;
9. Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică;
10. O.M.S. nr. 185/2003 privind aprobarea Normelor tehnice privind asigurarea curățeniei, dezinfecției și sterilizării.

Tematica:

1. Codul muncii – drepturile și obligațiile angajatorului și ale angajatului; disciplina și programul de lucru.
2. Legea nr. 319/2006 privind securitatea și sănătatea în muncă – prevenirea accidentelor; reguli de securitate la locul de muncă.

3. H.G. nr. 1425/2006 – instruirea lucrătorilor; identificarea și prevenirea riscurilor profesionale.
4. Regulamentul (CE) nr. 852/2004 – reguli de igienă alimentară; manipularea și servirea corectă a alimentelor.
5. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 – siguranța alimentelor; responsabilitatea operatorului alimentar.
6. Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 – informarea consumatorilor; declararea și comunicarea alergenilor.
7. O.G. nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor – drepturile consumatorilor; informarea corectă privind produsele și serviciile.
8. Principiile HACCP – identificarea riscurilor; prevenirea contaminării alimentelor și respectarea punctelor critice de control.
9. Normele de igienă și sănătate publică aplicabile unităților de alimentație publică – igiena personală și a spațiului de lucru; curățenia și dezinfecția.
10. O.M.S. nr. 185/2003 – reguli privind curățenia și dezinfecția; utilizarea corespunzătoare a produselor de dezinfecție.