

## **Tematica pentru ocuparea postului de casier la**

### **Serviciul Restaurante și Cafeterii Studențești**

- Norme privind prepararea alimentelor (alimentație publică și colectivă);
- Norme privind producția ( industria alimentară);
- Bonul fiscal – ce este și ce trebuie să cuprindă;
- Raportul fiscal – ce este și ce trebuie să cuprindă;
- Modalitatea de indicare a prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură;
- Efectuarea încasarilor și plăților în numerar;
- Evidența și păstrarea numerarului;
- Cerințe generale pentru obiective din domeniul alimentar;
- Cerințe specifice pentru încăperile unde sunt preparate, tratate sau procesate produse alimentare, cu excepția spațiilor pentru servirea mesei;
- Obligațiile angajatorului referitoare la securitatea și sănătatea în muncă;
- Obligațiile lucrătorilor în domeniul securității și sănătății în muncă în muncă;
- Obligațiile salariatului la locul de muncă privind apărarea împotriva incendiilor.

### **Bibliografie**

1. Ordinul 976/1998 pentru aprobarea normelor de igiena privind producția, prelucrarea, depozitarea , păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor.
2. Ordonanța de urgență nr.28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.
3. H.G. nr. 947/2000 privind modalitatea de indicarea a preturilor produselor oferite consumatorilor spre vanzare.
4. H.G. nr. 209/1976 privind regulamentul operațiilor de casă
5. H.G.nr. 924/2005 – privind aprobarea Regulilor generale pentru igiena produselor alimentare
6. Legea 307/2006 cu modificările ulterioare privind apararea împotriva incendiilor.
7. Legea 319/2006 cu modificările ulterioare privind protecția și securitatea muncii.