Liceul „Charles Laugier“ - Craiova
Str. Brestei, nr. 129, Cod. 200177
Tel/Fax: 0251/525867
E-mail: sanitar@charleslaugier.ro
www.charleslaugier.ro

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

FIȘA CADRU A POSTULUI DE BUCĂTAR

În temeiul Codului Muncii, în temeiul contractului individual de muncă înregistrat în registrul general de evidență a salariaților cu numărul ....., se încheie astăzi, 01.09.2026, prezenta fișă a postului:

Nume și prenume: .....
Denumirea postului: Bucătar
Compartiment: Personal Nedidactic
Decizie de numire:.....
Norma de activitate: 40 ore săptămânal
Studii:.....
Vechime:.....

Relații profesionale:

- ierarhice de subordonare: director, director adjunct, administrator de patrimoniu, administrator financiar;
- de colaborare: cu personalul nedidactic, pedagog, personal didactic, didactic auxiliar.

Dificultatea operațiunilor specifice postului:

1. Complexitatea postului în sensul diversității operațiunilor de efectuat
   -competențe generale: comunicarea eficientă cu colegii;
   -competențe specifice: efectuarea lucrărilor de întreținere și reparații conform solicitărilor din secții și servicii, manipularea buteliilor și surselor de oxigen.
2. Gradul de autonomie în acțiune:
   -autonomie în efectuarea competențelor specifice postului
3. Necesitatea unor aptitudini deosebite:
   -manualitatea, muncă în echipă, comunicare
4. Tehnologii specifice care trebuie cunoscute:
   -tehnici de preparare a mâncării la cantina școlară

Responsabilitatea implicată de post:

1. Responsabilitate privind prepararea meniurilor cu respectarea gramajului și a ingredientelor din meniu;
2. Responsabilitatea în respectarea normelor de igienă în vigoare;
3. Responsabilitatea în respectarea NPM și NPSI;
4. Responsabilitatea în planificarea și realizarea activității proprii.

Descrierea postului:
Cantina școlii
Prepararea meniurilor servite de elevi dimineața, prânz, seara.

Atribuții generale și specifice:

1. Respectarea condițiilor de igienă, antiepidermice, antiseptice și de protecția muncii;
2. Aplică normele de păstrare, distribuire a alimentelor și prepararea hranei pentru elevi;
3. Pregătește hrana elevilor;
4. Distribuie masa elevilor;
5. Însoțește transportul de alimente de la magazine la bucătărie;
6. Participă și coordonează spălarea veselei de pregătire și distribuire a hranei, efectuarea curățeniei în bucătărie;
7. Pune probele alimentare în recipiente pentru analize;
8. Este obligat să aibă o ținută curată, conform legislației;
9. Trebuie să respecte Regulamentul Intern al Liceului ”Charles Laugier” și procedurile de lucru – compartiment cantină;
10. Respectă ordinea și disciplina la locul de muncă, folosind eficient timpul de lucru;
11. Colaborează cu mediul de medicina muncii în vederea efectuării controlului medical periodic;
12. Aduce la cunoștință conducerii liceului orice accident suferit sau disfuncționalitatea în cantină;

Aplicarea normelor de protecție a muncii și a normelor de prevenire și stingere a incendiilor

1. Aplică normele de protecție a muncii;
2. Aplică normele de prevenire a incendiilor;
3. Participă la aplicarea procedurilor de intervenție;
4. Poartă echipamentul de protecție prevăzut de regulamentul intern, pentru păstrarea igienei, conform legislației în vigoare;
5. Participă la instruirile organizate pe linie PSI.

CONDIȚIILE POSTULUI DE MUNCĂ

Program de lucru: 6:30- 14:30

Criteriile de evaluare sunt precizate în fișa de evaluare conform sarcinilor specificate în fișa postului

Răspunderea disciplinară se face conform legislației în vigoare

Am luat la cunoștiință

Data: 1.09.2026 **Lider de sindicat,**

DIRECTOR,