COLEGIUL TEHNIC „MIHAI VITEAZUL”
EXAMEN PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE MUNCITOR (Întreținere și reparații)
13.10.2026
Barem de Corectare și Evaluare (Total: 100 puncte)

Punctaj total: 100 de puncte (Scorul minim pentru promovare este de 50 de puncte).

1. Etape Pregătitoare și Norme SSM/PSI (30 puncte)

- **10 puncte:** Organizarea și delimitarea/semnalizarea zonei de lucru. (Deoarece reparația se face în școală, candidatul trebuie să se asigure că niciun elev nu poate fi rănit și că zona este marcată sau ușa este blocată temporar pentru accesul terților).
- **10 puncte:** Echiparea corectă cu echipamentul individual de protecție (EIP conform Legii nr. 319/2006): salopetă/halat, mănuși de protecție mecanice și încălțăminte adecvată.
- **10 puncte:** Verificarea vizuală a uneltelor folosite pentru a nu prezenta defecte (de exemplu: mâner de șurubelniță crăpat sau unelte improvizate) și asigurarea că nu blochează căile de evacuare în caz de incendiu (Legea nr. 307/2006).

2. Identificarea și Utilizarea Sculelor (20 puncte)

- **10 puncte:** Selectarea corectă a sculelor din trusă: șurubelniță în cruce (PH/PZ) sau dreaptă (după caz), spray lubrifiant (opțional), cheia existentă a butucului vechi, butucul nou de schimb și cheile acestuia.
- **10 puncte:** Utilizarea corectă și sigură a sculelor manuale (fără gesturi bruște care pot deteriora feroneria ușii sau pot duce la autoaccidentare).

3. Execuția Tehnică a Lucrării (40 puncte)

- **10 puncte:** Desfacerea șurubului de fixare a butucului, localizat pe cantul ușii (grosimea ușii), în dreptul cilindrului.
- **10 puncte:** Extragerea corectă a butucului vechi. Spunem corect deoarece candidatul trebuie să știe că **trebuie să introducă cheia în butuc și să o rotească ușor (aproximativ 10-15 grade)** pentru a alinia bama/cățelul butucului în interiorul corpului acestuia, altfel butucul nu va ieși din broască.
- **10 puncte:** Introducerea butucului nou în broască folosind aceeași tehnică (alinierea bamei cu ajutorul noii chei) și centrarea perfectă a acestuia pe poziție.
- **10 puncte:** Înșurubarea și strângerea fermă (dar fără a fora/distruge filetul) a șurubului de fixare pe cantul ușii.

4. Verificarea Finală și Igiena Mediului (10 puncte)

- **5 puncte:** Verificarea funcționalității mecanice: ușa se închide/deschide ușor, limba broaștei intră corect în contravesmânt, iar încuierea/descuierea cu cheia se face lin pe ambele fețe ale ușii.
- **5 puncte:** Strângerea sculelor, colectarea deșeurilor rezultate (șuruburi vechi, ambalajul butucului nou) și lăsarea spațiului curat și sigur pentru elevi, respectând normele de igienă din unitățile de învățământ (Ordinul MS nr. 119/2014).

COLEGIUL TEHNIC „MIHAI VITEAZUL”
EXAMEN PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE ÎNGRIJITOR
13.10.2026
Barem de Corectare și Evaluare (Total: 100 puncte)

Fiecare etapă este punctată de la **0 la maximum stabilit**, în funcție de corectitudinea execuției. Punctajul total este de **100 de puncte**.

1. Pregătirea activității și Echipamentul de Protecție (Legea nr. 319/2006 - SSM) | Maxim 15 puncte

- **Echiparea corectă:** Candidatul își pune corect halatul/costumul de lucru și mănușile de protecție înainte de a atinge ustensilele sau substanțele. (5 puncte)
- **Semnalizarea zonei:** Amplasarea indicatorului „Atenție, pardoseală umedă!” la intrarea în toaletă pentru prevenirea accidentelor. (5 puncte)
- **Aerisirea spațiului:** Deschiderea geamului (dacă există) pentru asigurarea ventilației în timpul utilizării substanțelor chimice. (5 puncte)

2. Prepararea soluțiilor de lucru (Fișele tehnice & Produse Biocide) | Maxim 15 puncte

- **Respectarea diluției:** Candidatul utilizează recipientul gradat pentru a măsura cantitatea corectă de apă și adaugă cantitatea exactă de detergent/clor conform instrucțiunilor (ex: numărul corect de pastile de clor la volumul de apă). (10 puncte)
- **Siguranța la manipulare:** Turnarea substanțelor se face cu atenție, fără a stropi și fără a amesteca produse incompatibile (ex: nu se amestecă clorul cu acizi/detartranți). (5 puncte)

3. Tehnica de curățenie și dezinfecție (OMS nr. 119/2014) | Maxim 40 puncte

- **Codul culorilor la lavete:** Utilizarea lavetei de culoare **roșie/roz exclusiv pentru vasul de WC** și a celei **galbene pentru chiuvetă/baterii**. (10 puncte)
- **Succesiunea operațiunilor (De sus în jos, de la curat la murdar):**
  - Ștergerea faianței, a mânerelor ușilor și a întrerupătoarelor cu laveta corespunzătoare. (5 puncte)
  - Curățarea și dezinfectarea chiuvetei și a bateriei. (5 puncte)
  - Curățarea vasului de WC: aplicarea soluției dezinfectante în interior cu peria, spălarea exteriorului (capac, bazin) cu laveta roșie. (10 puncte)
- **Respectarea timpului de acțiune:** Lăsarea dezinfectantului pe bază de clor să acționeze pe suprafețe conform instrucțiunilor din fișa tehnică înainte de clătire/ștergere. (5 puncte)
- **Spălarea pardoselii:** Utilizarea mopului prin tehnica corectă (în formă de „S” sau dinspre fundul încăperii către ieșire) pentru a nu călca pe zona udă. (5 puncte)

4. Gestionarea deșeurilor (OMS nr. 1226/2012) | Maxim 15 puncte

- **Colectarea selectivă:** Golirea coșului de gunoi din toaletă. Resturile menajere (hârtie igienică folosită, șervețele) se colectează în **sacul negru**. (10 puncte)
- **Manipularea sacului:** Legarea corectă a sacului de gunoi fără a composta/apăsa conținutul cu mâna (evitarea riscului de înțepare/contaminare) și înlocuirea lui cu un sac nou. (5 puncte)

5. Finalizarea lucrării, SSM și Situații de Urgență (Legea nr. 307/2006) | Maxim 15 puncte

- **Curățarea ustensilelor:** Spălarea și clătirea mopului, găleții și lavetelor, urmată de așezarea lor la uscat în locul special amenajat. (5 puncte)
- **Îndepărtarea EIP:** Scoaterea mănușilor (fără a atinge fața exterioară murdară) și spălarea pe mâini cu apă și săpun. (5 puncte)
- **Cunoștințe de SU/Incendii (Verificare verbală la final):** Comisia pune o întrebare rapidă: *„Ce faceți dacă în timp ce spălați toaleta se declanșează alarma de incendiu în școală?”.*
  - *Răspuns așteptat:* Candidatul lasă ustensilele, evacuează imediat încăperea, verifică rapid dacă nu au rămas copii în cabinele toaletei și se îndreaptă către punctul de adunare din curte, ghidând elevii întâlniți pe traseu. (5 puncte)

COLEGIUL TEHNIC „MIHAI VITEAZUL"
EXAMEN PENTRU OCUPAREA POSTULUI DE MUNCITOR (Bucătar)
13.10.2026
Barem de Corectare și Evaluare (Total: 100 puncte)

Evaluarea se face defalcat pe etape de lucru, urmărind direct criteriile din bibliografia de examen:

I. Echipamentul de protecție și Igiena Personală (Legea 319/2006 & OMS 976/1998) – 15 Puncte

- **5 pct:** Prezentarea cu echipament complet și curat (bonetă/plasă pentru păr, halat/uniformă albă, șorț, încălțăminte adecvată de bucătărie).
- **5 pct:** Igiena mâinilor (unghiile tăiate scurt, fără ojă, fără bijuterii sau ceas) și spălarea corectă/dezinfectarea mâinilor înainte de începerea lucrului.
- **5 pct:** Purtarea măștii sau comportamentul igienic în timpul manipulării alimentelor (interzis tușit/strănut deasupra produselor).

II. Organizarea spațiului și Circuitele logistice (Regulamentul CE 852/2004 - HACCP) – 20 Puncte

- **5 pct:** Respectarea circuitului direct (materiile prime nu se intersectează cu produsele finite sau cu deșeurile).
- **5 pct:** Alegerea corectă a tocătoarelor și ustensilelor pe coduri de culori (ex: tocător **roșu/galben** pentru carnea crudă de pui, tocător **verde** pentru legume/varză).
- **5 pct:** Igiena pe parcursul lucrului (menținerea bancului de lucru curat, strângerea imediată a resturilor vegetale și a ambalajelor în coșul cu pedală).
- **5 pct:** Verificarea preliminară a stării de prospețime a ingredientelor la scoaterea din frigider (lanțul frigorific).

III. Tehnologia preparării și Abilitățile practice – 35 Puncte

- **10 pct:** Prelucrarea primară corectă (spălarea și curățarea cartofilor, îndepărtarea surplusului de grăsime de pe pui, spălarea și felierea fină a verzei).
- **10 pct:** Aplicarea corectă a tratamentelor termice (coacerea puiului la temperatură optimă de peste 75°C în interior, fierberea corectă a cartofilor).
- **10 pct:** Tehnica de realizare a piureului (textură fină, fără cocoloașe, încorporarea laptelui cald și a untului) și a salatei (frecarea ușoară a verzei cu sare pentru frăgezire).
- **5 pct:** Gestionarea sigură a echipamentelor din bucătărie (cuptor, plită) conform normelor SSM/PSI.

IV. Calitatea preparatului finit și Prezentarea (Portionarea) – 20 Puncte

- **5 pct:** Proprietăți organoleptice: gust echilibrat (fără exces de sare/condimente), miros plăcut, aspect apetisant, culoare specifică.
- **5 pct:** Respectarea gramajului per porție stabilit în rețetă (se verifică prin cântărire eșantion).
- **5 pct:** Aspectul montării pe farfurie (curat, ordonat, atractiv pentru copii).
- **5 pct:** Temperatura de servire a preparatului (felul principal cald, salata la temperatura camerei/rece).

V. Recoltarea probelor de mâncare și Curățenia finală (OMS 976/1998) – 10 Puncte

- **5 pct:** Demonstrarea procedurii de recoltare a probelor de alimente: utilizarea unui recipient sterilizat, recoltarea a minimum **100g** din fiecare componentă (carne, piure), etichetarea corectă (produs, dată, oră, semnătură) și menționarea regulii de păstrare la frigider timp de **48 de ore**.
- **5 pct:** Igienizarea locului de muncă la finalul probei (spălarea ustensilelor folosite, ștergerea blatului, lăsarea postului în perfectă stare de curățenie).