



ANUNȚ

Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Iași organizează concurs pentru ocuparea unui post de muncitor calificat I (operator industria cărnii), pe perioadă determinată, în cadrul Departamentului Managementul producțiilor animale – Facultatea de Zootehnie

1. Documentele solicitate:

- a) cerere de înscriere la concurs adresată Rectorului;
- b) copia actului de identitate sau orice alt document care atestă identitatea, potrivit legii, după caz, certificat de naștere;
- c) copiile documentelor care să ateste nivelul studiilor și ale altor acte care atestă efectuarea unor specializări, precum și copiile documentelor care atestă îndeplinirea condițiilor specifice ale postului solicitat de autoritatea sau instituția publică;
- d) carnetul de muncă sau, după caz, adeverințele care atestă vechimea în muncă, în meserie și/sau în specialitatea studiilor, în copie;
- e) cazier judiciar;
- f) adeverință medicală care să ateste starea de sănătate corespunzătoare postului vizat, eliberată cu cel mult 6 luni anterior derulării concursului de către medicul de familie al candidatului sau de către unitățile sanitare abilitate;
- g) curriculum vitae.

Actele prevăzute la alin. 1 lit. b)-d) vor fi prezentate și în original în vederea verificării conformității copiilor cu acestea.

Dosarele de concurs se vor depune până la data de **24.04.2020**, ora 16⁰⁰, la sediul instituției – Serviciul Resurse Umane; tel: 0232/407.378.

2. Condiții generale și specifice de participare la concurs :

a) Condiții generale :

- are cetățenia română, cetățenie a altor state membre ale Uniunii Europene sau a statelor aparținând Spațiului Economic European și domiciliul în România;
- cunoaște limba română, scris și vorbit;
- are vârsta minimă reglementată de prevederile legale;
- are capacitate deplină de exercițiu;
- îndeplinește condițiile de studii și, după caz, de vechime sau alte condiții specifice potrivit cerințelor postului scos la concurs;
- nu a fost condamnată definitiv pentru săvârșirea unei infracțiuni contra umanității, contra statului ori contra autorității, de serviciu sau în legătură cu serviciul, 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

b) Condiții specifice:

- Studii medii în domeniul tehnologia produselor din carne;
- vechime în specialitatea studiilor de minim 5 ani;
- experiență și calificare în domeniul postului de minim 5 ani;

3. Etapele desfășurării concursului:

a) Selecția dosarelor:

- comunicarea rezultatelor: Marți, 28.04.2020, până la ora 16⁰⁰;
- depunerea contestațiilor în urma selecției dosarelor: Miercuri, 29.04.2020, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Miercuri, 29.04.2020, până la ora 16⁰⁰;

b) Proba practică:

- locul desfășurării concursului: Departamentul Managementul producțiilor animale – Facultatea de Zootehnie;
- data și ora desfășurării: **Vineri, 08.05.2020, ora 12⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la proba practică: Vineri, 08.05.2020, până la ora 16⁰⁰;
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la proba practică: Luni, 11.05.2020, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Luni, 11.05.2020, până la ora 16⁰⁰;

b) Interviu:

- locul desfășurării interviului: Departamentul Managementul producțiilor animale – Facultatea de Zootehnie;
- data și ora desfășurării: Marți, 12.05.2020, **ora 12⁰⁰**;
- comunicarea rezultatelor la interviu: Marți, 12.05.2020, până la ora 16⁰⁰;
- depunerea contestațiilor în urma afișării rezultatelor la interviu: Miercuri, 13.05.2020, până la ora 12⁰⁰;
- afișarea rezultatelor în urma rezolvării contestațiilor: Miercuri, 13.05.2020, până la ora 16⁰⁰;
- **afișarea rezultatelor finale: Joi, 14.05.2020, până la ora 16⁰⁰**;

4. Tematica concursului.

1. Igiena personalului muncitor din unitățile de industrializare a cărnii;
2. Norme de igienă la manipularea cărnii și a produselor din carne;
3. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de bovine;
4. Tranșarea, fasonarea, dezosarea și alegerea cărnii de suine;
5. Tranșarea, dezosarea și alegerea cărnii de ovine și caprine;
6. Tranșarea și alesul cărnii de pasăre;
7. Clasificarea cărnii tranșate pentru consum și procesare;
8. Condimente utilizate în industria cărnii;
9. Membranele folosite în industria cărnii;

5. Bibliografie

1. Banu C., Alexe P., Vizireanu Camelia, 2003 – *Procesarea industrială a cărnii*, Editura Tehnică, București;
2. Banu C., 2008 – *Tratat de industrie alimentară*, Editura ASAB, București;
3. Georgescu Gh., Banu C., 2000 – *Tratat de producerea, procesarea și valorificarea cărnii*, Editura Ceres;
4. Gheorghe Ștețca, 2013 – *Igiena unităților de industrie alimentară*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;
5. Sorin Apostu, 2014 – *Controlul calității cărnii și a produselor din carne*, Editura Risoprint, Cluj-Napoca;

PREȘEDINTE COMISIE,
Șef lucrări dr. Roxana LAZĂR

