

**PITANJA I LITERATURA IZ OBLASTI IZ KOJE ĆE SE POLAGATI USMENI I PISMENI ISPIT ZA
POZICIJU RADNOG MJESTA**

KUHAR (SSS)

1. Koja je osnovna djelatnost JU Terapijska zajednica Kampus Kantona Sarajevo?
2. Ko su korisnici usluga JU Terapijska zajednica Kampus KS?
3. Ko je osnivač JU Terapijska zajednica Kampus KS?
4. Šta su dužni poštovati svi radnici JU Terapijska zajednica Kampus KS u odnosu na korisnike?
5. Koje kvalitete treba da posjeduje radnik (kuhar) Kampusa u radu sa korisnicima ustanove?
6. Principi organizacije kuhinje su:
7. Koje štetočine mogu uzrokovati širenje bolesti i bakterija u ostavama hrane?
8. Eliminacija štetočina- štetočine se mogu eliminisati:
9. Sigurnosna pravila kod korištenja noževa u kuhinji:
10. Preporučena temperatura za čuvanje mesa, peradi i ribe je:
11. Vlažne metode u kulinarstvu su:
12. Baza za supu, umake i sosove:
13. Toplota se prenosi na hranu:
14. U malu opremu (pribor) za kuhinju spadaju:
15. Koje su obaveze kuhara u JU Terapijska zajednica Kampus KS?
16. Koji su fizički onečišćivači u hrani?
17. Kome je HACCP obavezan?
18. Na šta treba obratiti pažnju pri prijemu hrane od dobavljača?
19. Šta je aspik?
20. Šta znači legirati?
21. Šta je fond?
22. Šta znači štaubovati?
23. Koja je minimalna temperatura gotovih jela na toplom pultu?
24. Šta je križana kontaminacija?
25. Šta je najvažniji preduslov za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane?

Literatura:

PRIRUČNIK KUHARSTVO Profi program obuka na radnom mjestu, NIVO 1,
Pravilnik o radu sa unutrašnjom organizacijom i sistematizacijom radnih mjesta JU Terapijska
zajednica - Kampus Kantona Sarajevo (decembar 2022.g)
Pravilnik o kućnom redu u JU Terapijska zajednica - Kampus Kantona Sarajevo 25.03.2021. godine
Etički kodeks u JU Terapijska zajednica - Kampus Kantona Sarajevo 2021.godina
www.kampus.ba
HACCP vodič – „Praktična provedba načela HACCP sustava za ugostiteljstvo“, Hrvatska obrtnička
komora i Nastavni zavod za javno zdravstvo, februar 2009.
„Kuharski rječnik – terminologija“, januar 2013.
„Vodič za sigurno rukovanje hranom u sektoru ugostiteljstva i avanturističkog turizma“, Agencija za
sigurnost hrane BiH i USAID, 2021.